GENNAIO 2018 - € 1,50

GialloZafferano

la cucina nelle tue mani

3 MENU DI FESTA

Stella di tortellini pag. 4

18 IDEE PER IL BUFFET DI CAPODANNO

PASSO A PASSO MONTEBIANCO E SALMONE IN CROSTA

3 cocktail di gamberi

5 aperitivi con lo SPUMANTE

100 RICETTE INEDITE
(NON LE TROVATE SUL SITO)

cucina con noi I PIATTI PORTAFORTUNA

8 PASTASCIUTTE di mezzanotte



Risotto all'uva di Marisa



Crostata con melagrana di Cristiana



Carré di maiale di Valeria

GRUPPO MONDADORI Anno 2 - N.1 - Mensile - Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB Verona. - Austria € 4,50 - Belgio € 4,50 - Germania € 6,00 - Francia € 6,00 - Portogallo € 4,00 - Spagna € 4,00 - Stati Uniti $ 6,50 - Svizzera CHF 4,00 - Svizzera Italiana CHF 3,80



9 772532 353008 81801
IN EDICOLA IL 16 DICEMBRE 2017

Questo Natale

stupisci tutti con un dolce dal cuore morbido e cremoso

Tortino al Cioccolato dal cuore caldo



TEMPO

DIFFICOLTÀ

Tritate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria con il burro. Sbattete le uova con un pizzico di sale e unite **Il Latte Condensato Nestlé** e la farina di riso setacciata insieme al Nesquik Extra Choco. Unite poi il cioccolato fuso insieme al burro e amalgamate per ottenere un composto morbido e uniforme. Scaldate il forno a 180°C. Distribuite l'impasto in 6 pirottini leggermente imburrati e spolverati con un po' di Nesquik Extra Choco. Cuocete in modalità statica per 10 minuti. Estraete i tortini e lasciateli intiepidire per almeno 5 minuti, poi capovolgeteli su dei piattini e decorateli con un po' di zucchero a velo.

SCOPRI LA VIDEORICETTA SU BUONALAVITA.IT



INGREDIENTI
per 6 persone

- 300 g de IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ
- 100 g di Nesquik Extra Choco + un cucchiaio
- 100 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente
- 2 uova
- 60 g di farina di riso
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo

Nestlé il latte condensato

Dal 1893 solo latte e zucchero, due semplici ingredienti perfettamente combinati per ottenere un prodotto dal gusto unico. Grazie alla sua cremosità e versatilità è l'alleato perfetto per preparare i tuoi dolci in modo facile e veloce. **SUCCESSO ASSICURATO CON IL LATTE CONDENSATO!**

Daniela Falsitta
giornalista della rivista

Mariateresa Fiorenza
redazione web

Valentina Spotti
social media

Lucia Spagnulo
responsabile produzione video

Manuel Saraceno
caposquadra veloce

Daniela Arsuffi
caposervizio grafico

FOTO DI GIAN MARCO FOLCOLINI

Benvenuti in redazione

Uno dei miei sogni è riuscire a volare, la notte del 31 dicembre, dalla Nuova Zelanda alle isole Cook, distanti appena 3 ore e, grazie alla notevole differenza di fuso orario (quasi un giorno intero), poter festeggiare il Capodanno due volte. Niente di irrealizzabile in teoria (costi a parte), senza contare che a Giallo Zafferano, abbiamo fatto molto di più: qui il Capodanno lo abbiamo festeggiato per un mese intero. E senza neppure prendere l'aereo, ma prendendoci per la gola. Abbiamo cominciato a inizio dicembre con 3 superlativi cenoni a tema: uno dal tocco francese, il secondo nostrano, il terzo vegetariano e, al tempo stesso, montanaro. È stata quindi la volta del buffet per un invito in piedi composto da 18 squisitezze da mangiare in un sol boccone (o quasi). Quando abbiamo assaggiato quei piattini da casa delle bambole, ognuno di noi aveva i suoi preferiti ed è stato impossibile decretare i migliori. Vi posso però svelare che secondo me il campione è la caponata di zucca e sedano con moscardini. "Certo", dicevamo a bocca piena, "non tutti i lettori avranno tempo e voglia per preparare una vera e propria cena". E allora via con le idee per uno spuntino di mezzanotte, che però di scontato non avrà niente. Le nostre blogger ci hanno aiutato con tante ricette per una pastasciutta squisita, otto classici piatti portafortuna (direi irrinunciabili a Capodanno) e altrettante idee con la frutta secca. Festeggia oggi, festeggia domani, non poteva mancare il brindisi finale. Ce lo siamo tenuti per l'ultimo giorno prima della chiusura del giornale: 5 aperitivi con lo spumante che ci hanno mandato a casa più felici. E siccome il 2018 in quel momento era ancora lontano, abbiamo brindato a voi che speriamo ci leggerete con passione anche l'anno prossimo. Tanti auguri!

Daniela Falsitta, redattore



Solido e **produttivo** è una **garanzia**: in cucina come all'**ipermercato**

Deciso e tranquillo, punta dritto all'obiettivo. Ha sempre in mente una vetta da scalare e non sente la fatica, proprio come l'animale che lo rappresenta. Niente ferma il Capricorno o lo induce in tentazione, nemmeno il bocconcino più goloso. Senza inviti luculliani con show cooking a sorpresa a casa sua saprà ben rifocillarvi perché, frugale e previdente com'è, in dispensa ha sempre quanto serve per imbastire un buon pranzetto. E anche se lo invitate voi è una garanzia: impavido e dotato di stomaco diesel consuma tutto, anche i piatti più sperimentali, senza fare un plissé. Il suo motto è "tempo al tempo" : non va mai di fretta e al momento di fare (cucinare, mangiare, caricare la lavastoviglie o affrontare l'ipermercato il sabato alle 19) lo fa e basta. Per coltivare il suo inespresso lato gioioso, recuperare le forze spese e proteggere le ossa (i suoi punti deboli) deve prediligere preparazioni ricche di calcio e di fosforo come zuppe di cereali e legumi, grandi pesci al forno, omelette ai formaggi, pasta frolla con pinoli o mandorle e budini di riso. **S.B.**

in questo numero gennaio



nella
COVER

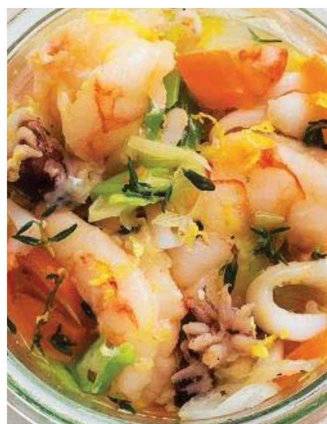
Stella di tortellini

Srotola 1 rotolo di **pasta brisée** già pronta e fodera uno stampo a stella del diametro di 21 cm. Rifila la pasta in eccesso, rivesti il guscio di brisée con carta da forno e riempi con la **farina**, fino ad arrivare a 1-2 cm dal bordo. Cuoci in forno a 180° per 30 minuti, sforma, lascia raffreddare ed elimina la carta da forno con la farina. Rosola 100 g di **pancetta** a dadini senza condimento in una padella antiaderente con qualche fogliolina di **salvia**. Cuoci 400 g di **tortellini** alla carne in acqua bollente salata, scolali al dente e lasciali intiepidire; poi condiscili con la pancetta e 250 g di **besciamella** e trasferiscili nel guscio di pasta. Completa con 20 g di **parmigiano reggiano** grattugiato e qualche fiocchetto di **burro**; fai gratinare in forno per 20 minuti.



FOTO E STYLING DI MAURO PADULA

VASOCOTTURA
Armati di barattoli di vetro e coperchi, i nostri caposquadra si sono sfidati con tre ricette tra terra, mare e.... pasticceria



UN TOCCO FRANCESE
Dal pâté al petto d'anatra, tre piatti veloci e raffinati ispirati alla cucina d'Oltralpe. Per stupire anche i palati più esigenti



PASTE PER SAN SILVESTRO
Paccheri, trofie, tagliolini e spaghetti al cartoccio: 8 primi chic da preparare ai fornelli tutti insieme dopo il brindisi





BUFFET DI CAPODANNO
Sfiziosi antipasti, golosi primi e secondi e irresistibili dessert: 18 idee facili e veloci per accontentare tutti i gusti



CHEESECAKE SPEEDY GONZALES
Manuel propone un irresistibile dolce al mascarpone pronto in 10 minuti, da decorare con frutti di bosco e scaglie di cioccolato



COCKTAIL DI GAMBERI
In rosa, alla messicana, ai cannellini: tre varianti, una più sfiziosa dell'altra, che rivisitano uno degli antipasti più amati





Come funziona la realtà aumentata di giallo



1 SCARICA L'APP
Vai allo store del tuo smartphone o tablet (AppStore o GooglePlay) e scarica l'app di Mondadori con nome "Gruppo Mondadori AR+". **L'app è gratuita.**

2 INQUADRA LE FOTO!
L'app gratuita AR+ chiede di accedere alla videocamera: devi dire sì. Se inquadri la copertina, scopri in quali pagine si trovano i contenuti "aumentati": usa le informazioni che appaiono come un indice. Poi vai alla pagina che ti interessa e inquadra la foto principale. Oppure sfoglia la rivista, scopri il simbolo AR+ e inquadra direttamente le foto: troverai video o testi extra. E non solo, la realtà aumentata è in continuo movimento, perché aggiungiamo sempre nuovi contenuti: **conserva la rivista per poterli vedere!**

3 INTERAGISCI
Inquadrando la foto aumentata, sul telefono vengono visualizzati i bottoni che ti consentono di accedere ai contenuti extra. Toccandoli puoi interagire. Niente paura: è tutto semplice e intuitivo.



L'APP
Cos'è la Realtà Aumentata? Detta anche AR+ è una tecnologia che sovrappone oggetti multimediali virtuali all'ambiente circostante. In questo caso alle nostre pagine: puoi scoprire le videoricette di Manuel (pag.35), Giovanni (pag.59) e Aurora (pag.77). A pag. 28 voti i piatti della sfida tra i 3 capisquadra. Mentre a pag. 7 vieni con noi nel backstage a conoscere blogger e giornalisti. E quando carichiamo nuovi contenuti, ti inviamo le notifiche per informarti.





giallo si conserva



rubriche

3 squadre

PER 3 MODI DI INTENDERE LA CUCINA: VELOCE, TRADIZIONALE E VEGETARIANA. FORMATE DA BLOGGER, GIORNALISTI E FOOD STYLIST SI CONTENDONO LA PREFERENZA DEI LETTORI. TE LE PRESENTIAMO

Manuel Saraceno



veloce è rock



Caposquadra
Manuel Saraceno
Sono passato dal rock alla cucina, cercando il suono giusto anche nei miei piatti.

Food stylist
Antonella Pavanello
Mi occupo di cibo, decori e bricolage. Mi piace tutto ciò che è bello e si può creare con le mani.

Giornalista
Mauro Cominelli
Rapido ed esperto, in cucina preferisco l'azione e ho la risposta giusta a ogni quesito sulle ricette.

Food blogger
Luisa Orizio
"Allacciate il grembiule!" è il mio blog di piatti veloci ed economici, ideali per chi si crede un po' imbranato.

Food blogger
Tina Vinciguerra
Sono l'autrice di "Le ricette di Tina", piatti di tradizione, ma semplici e veloci.

Giornalista
Alessandro Gnocchi
Mi piace camminare in montagna e, come Poldo, sono il re del panino. Vi pare poco? Solo perché non avete visto le farciture!

Food blogger
Silvia Sciattella
Adoro cucinare, ma come tante mamme, sono sempre di corsa. Nel mio blog "CuciniAmo con Chicca" trovate tante idee veloci.

Giovanni Castaldi



verace come me



Caposquadra
Giovanni Castaldi
A 9 anni la mia prima ricetta non riuscita. Da allora il mio motto è: se sbagli, ricomincia.

Food stylist
Daniela Malavasi
Da 30 anni cucino per set delle migliori riviste, ma resto ancora affezionata al mio primo soufflé preparato da ragazzina.

Giornalista
Cristiana Cassé
Sono di Milano, lavoro veloce, ma mi piace cucinare piano. Amo i piatti che restano sul fuoco per ore.

Food blogger
Meglan Xhetani
Sono innamorato della cucina italiana. La mia specialità è mixare tradizione e novità e il mio blog si chiama "Le Bistrò".

Giornalista
Barbara Roncarolo
Dopo Torino e Genova, ora vivo a Milano. Amo tutte queste città e lo dimostro anche stando ai fornelli.

Food blogger
Valeria Ciccotti
Estroversa e passionale, amo la cucina, il teatro, il disegno e vado pazza per i dolci. Seguitemi sul mio blog "Vale cucina e fantasia".

Food blogger
Marisa Malomo
Vivo in Puglia dove coltivo agrumi e una grande passione per la cucina tipica e i prodotti di stagione. Firmo il blog "Il mio saper fare".

Aurora Cortopassi



veg a modo mio



Caposquadra
Aurora Cortopassi
Sono vegetariana per amore di un coniglietto: salvato dalla pentola, abbiamo condiviso le carote.

Food stylist
Alessandra Avallone
Come agronoma sono sempre stata vicina al mondo della cucina vegetariana, specie se naturale e basata su prodotti sostenibili.

Food blogger
Ivana Ester Marra
Sognatrice e ambiziosa, ho coniugato studio, web e ricette. Oggi sono ingegnere e ho pure il mio blog "Studenti ai fornelli".

Giornalista
Silvia Bombelli
Mi sono laureata in scienze politiche per poi dedicarmi al giornalismo. Mi interesso di tendenze e consumi: dai vini ai prodotti vegetariani.

Food blogger
Elena Laudicina
Trapanese doc, ho cominciato a cucinare grazie alle mie nonne. Il mio blog è "Cucina facile con Elena".

Giornalista
Silvia Tatozzi
Il mio momento preferito arriva con il dessert, una passione che sto trasmettendo alla mia bambina: ha 5 anni, ma già mi aiuta in cucina.

Food blogger
Paola Collenghi
Per i miei studenti sono la prof di inglese e francese, ma il tempo libero è dedicato al mio blog "Zenzero e Limone".


VAL
D'OCA
RIVE DI COLBERTALDO
VAL
D'OCA
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE


VAL
D'OCA

indice delle **ricette**

Antipasti, pani e focacce

Primi

Secondi

Piatti unici

Contorni

Dolci e drink



Le nostre ESPERTE

A completamento delle squadre, nelle nostre pagine trovi loro tre: si occupano di insegnamento, di stile nel ricevere e di design. Se hai un problema, ti rispondono.



Chef e maestra di cucina
Monica Sartoni Cesari
Mi occupo di insegnamento, ristorazione ed editoria di settore: ti spiegherò come eseguire i piatti più complessi prendendoti per mano.



Giornalista
Daniela Falsitta
Scrivo di lifestyle. Hai ospiti per il cocktail, a colazione o a cena? Ti svelerò come ricevere in ogni occasione e con lo stile che ti si addice di più.



Giornalista
Monica Pilotto
So tutto di design: nelle mie pagine trovi utensili e attrezzi per una cAucina più bella, facile, veloce, divertente e hi-tech.

Vuoi un consiglio? Scrivi a rivista.giallozafferano@mondadori.it

Ricette di famiglia
SAPORI DALLA SICILIA



Ai fornelli da quando era piccolissima, Gessica ha sempre amato cucinare, particolarmente i piatti tradizionali siciliani di cui ha numerose e preziose ricette di famiglia, tramandatele dalla nonna. Sul suo blog, "Le ricette di Gessica" (https://blog.giallozafferano.it/letortedigessica/), che lei considera il suo personale quaderno di ricette digitali, Gessica propone piatti semplici, adatti a tutti, preparati con ingredienti di stagione e genuini. Rivisti e proposti in chiave moderna.



FOTO DI SONIA FEDRIZZI

Piatto da re

Di semplice esecuzione, i gamberoni aromatizzati sono perfetti per un antipasto o un secondo raffinato e scenografico per la tavola delle Feste

Gamberoni gratinati

Preparazione **20 minuti**
Cottura **20 minuti**
Dosi per **4 persone**

16 gamberoni - 60 g di pangrattato fatto con mollica di pane fresco - 1-2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - 1 ciuffo di prezzemolo - 1/2 spicchio di aglio (facoltativo)

Pulisci i gamberoni: lavali sotto il getto di acqua corrente; stacca le zampette e poi, con l'aiuto di una forbicina, pratica un taglio lungo tutta la schiena del crostaceo. Elimina il carapace, cioè la parte dura della corazza e, aiutandoti con uno stuzzicadenti, rimuovi il filino nero.
Pratica un taglio nella polpa dei gamberi con un coltellino affilato. Aprili leggermente a libro. Man mano che li apri, adagia i gamberoni in una teglia foderata con un foglio di carta da forno.
Versa in una ciotola il pangrattato, il parmigiano reggiano e il prezzemolo lavato, asciugato e tritato finemente con l'aglio spellato. Aggiungi poco sale e un cucchiaio di olio d'oliva. Mescola bene il tutto per ottenere un composto umido e grossolano.
Farcisci con il composto preparato il dorso dei gamberi, pressando con le dita. Cerca di non far cadere la farcia dei gamberi sul fondo della teglia, perché brucerebbe in cottura.
Condisci con un filo di olio e poi mettili nel forno già caldo a 180°; cuocili per circa 15-20 minuti. Servi i gamberoni gratinati ancora caldi su un letto di insalatina, con fettine di limone.

Chiedi a noi

A domanda, risposta
dalla redazione. Ogni mese le nostre soluzioni ai tuoi dubbi e quesiti gastronomici



ZUCCOTTO DI PANDORO

http://ricette.giallozafferano.it/Zuccotto-di-pandoro.html

@ANNA: L'HO PROVATO E MI È PIACIUTO MOLTISSIMO, L'UNICO PASSAGGIO IN CUI HO AVUTO DIFFICOLTÀ È STATA LA COPERTURA CON IL CIOCCOLATO: IL PANDORO L'HA ASSORBITO... INVECE DI LISCIO ERA GRUMOSO! COSA FACCIO LA PROSSIMA VOLTA?
@GIALLOZAFFERANO: POTRESTI PROVARE A FARE 2 COLATE. ASPETTA CHE SI RAFFREDDI BENE LA PRIMA COPERTURA PRIMA DI INIZIARE CON LA SECONDA. IN QUESTO MODO LA COPERTURA FINALE RISULTERÀ PIÙ SOLIDA E LISCIA.

BEFANINI

http://ricette.giallozafferano.it/Befanini.html

@Elena: Che succede se ho dimenticato di metterci il lievito? Ho ancora l'impasto in frigo: posso aggiungere il lievito ora? Grazie

@Giallozafferano: Elena, non preoccuparti! A questo punto ti sconsigliamo di toccare l'impasto. Cuoci i biscotti ugualmente: risulteranno più croccanti e meno meno friabili, ma saranno ugualmente buonissimi!



Crostata alla crème brûlée

@Manuela: Scusate, nella ricetta della crostata del numero scorso c'è una doppia crema, ma non dite cosa fare della seconda...

@Giallozafferano: Cara Manuela, hai ragione, ci scusiamo con te e tutti i lettori. Ecco la ricetta corretta:

Mescola 220 g di farina con 60 g di zucchero, 2 pizzichi di sale e 150 g di burro a tocchetti; lavora il composto con le dita finché risulterà sabbioso, incorpora 2 tuorli e 2 cucchiai di acqua. Forma un panetto e mettilo in frigo avvolto in pellicola per 1 ora. Stendi la pasta a 5 mm di spessore, imburra uno stampo da crostata antiaderente a fondo amovibile (di 20 cm di diam.) a bordi alti e foderalo con la pasta. Punzecchia il fondo, copri con un foglio di alluminio e dei legumi secchi e cuoci in forno a 180° per 20 minuti. Elimina alluminio e legumi e prosegui per altri 20 minuti circa, finché il guscio sarà ben cotto e dorato. Porta a bollore 5 dl latte con 1 baccello di vaniglia inciso a metà. Monta 4 tuorli con 100 g di zucchero finché saranno chiari e spumosi, aggiungi, mescolando, 20 g di farina setacciata con 20 g di fecola di mais; infine versa a filo il latte filtrato. Trasferisci in una casseruola e fai addensare a fuoco dolcissimo mescolando; versa la crema bollente in una ciotola, unisci 40 g di burro e mescola. Riempi la crostata con 4-5 mele sbucciate a spicchi spruzzatecon succo di limone, copri con la crema e metti in frigo per almeno 2 ore, finché il tutto sarà ben freddo. Cospargi la superficie della torta (mele, crema e pasta) con 6 cucchiai di zucchero, fai caramellare rapidamente il dolce sotto il grill e servi subito.



Cotechino con lenticchie

http://ricette.giallozafferano.it/Cotechino-con-lenticchie.html

@Guido: " Ciao. Posso preparare il cotechino al mattino e portarlo al cenone di Capodanno? Mi vorrei portare avanti con le preparazioni.

@Giallozafferano: Ciao Guido, certo. Puoi prepararlo, affettarlo e conservarlo fino a quando non lo porterai a destinazione! Poi prima di servire, puoi scaldare le fettine in forno o in padella a fiamma bassa.



Dilemmi gastronomici? Consigli geniali? Ricette segrete? Scrivi a: ***rivista.giallozafferano@mondadori.it***

LE COPPE DELL'AMICIZIA

Tre ingredienti che vanno d'accordo come tre amici per una ricetta facile che piace a tutti

Ogni amico è una persona unica e irripetibile. Eppure quando sono tutti insieme nasce un'atmosfera davvero speciale. A questi momenti così piacevoli si ispira la ricetta che vede uniti pandoro, crema e Nutella®: ottimi da soli, diventano speciali in una coppetta sfiziosa. Seguendo la ricetta, la crema è a difficoltà zero, ma in caso di tempi strettissimi si può utilizzare anche una crema pronta, assemblando semplicemente pandoro imbevuto di caffè, crema e Nutella®, da utilizzare per ultima così da dare un tocco scenografico.

Bontà last minute

Durante le feste possono capitare visite inaspettate: meglio tenere in casa un vasetto di Nutella® per ricette speedy.



Coppe di pandoro, crema e Nutella®

Per 10 persone: 400 ml di latte - 40 g di maizena - tuorli - 80 g di zucchero - 200 ml di panna fresca - 300 g di pandoro - 3 cucchiaini di caffè solubile - 150 g di Nutella®

1 Lavorate i tuorli con la maizena e un paio di cucchiai di latte, in modo da stemperarla eliminando tutti i grumi.

2 Scaldate il resto del latte con lo zucchero e, quando sarà bollente, versatelo sul composto di tuorli, mescolando con una frusta.

3 Fate addensare per qualche istante la crema sul fuoco a fiamma dolcissima, quindi fate raffreddare a bagnomaria, coprendo la superficie con un disco di carta da forno.

4 Quando la crema sarà completamente raffreddata, montate la panna e incorporatevela con una spatola, con delicati movimenti dal basso verso l'alto.

5 Sciogliete il caffè solubile in 150 ml di acqua calda. Tagliate a fettine il pandoro.

6 Bagnate con poco caffè le fettine di pandoro e sistematele nelle coppe, alternandole alla crema e a Nutella®.

Facile - Preparazione 30' - Cottura 10'

giallozafferano.it

Novità e tendenze: scopri quali sono le ricette più cliccate e condivise sul web e sui social. Il nostro è il sito di ricette che fa cucinare proprio tutti

DI **BARBARA RONCAROLO**

sul sito

ANTIPASTO DI TRADIZIONE

Insalata russa

Un grande classico che apre i migliori banchetti in famiglia: si prepara con verdure miste e maionese. ***http://ricette.giallozafferano.it/Insalata-russa.html***





GOLOSISSIME

Praline al mascarpone

Preparare questi raffinati bon-bon è semplicissimo. Si fanno piccole palline di mascarpone e cioccolato fondente. Poi si guarniscono a piacere con granella di nocciole e pistacchi, scaglie di cocco, codette o cacao amaro. Li disponi nei pirottini colorati e li servi come coccola extra per la pausa caffè! ***http://ricette.giallozafferano.it/Praline-al-mascarpone.html***

sui social



RECORD DI LIKE SU FB

Frittelle di mele

Non solo a Carnevale: sono un modo insolito per servire le mele come dessert, oppure come accompagnamento a carni di maiale e piatti salati. ***http://ricette.giallozafferano.it/Frittelle-di-mele.html***

LA RICETTA PIÙ VISTA SU YT

Cinnamon rolls

Nell'aria c'è profumo di cannella: si tratta dei cinnamon rolls. Su YouTube il video di questo goloso dessert di origine svedese è da record. ***https://www.youtube.com/watch?v=_aVroVGM-yc***





IDEE CHIC SU FACEBOOK

Risotto alla pescatora

Un primo piatto raffinato, che racchiude tutti i profumi del mare: calamari, vongole, cozze per una pietanza ricca di gusto! ***https://www.facebook.com/GialloZafferanolive/videos/10155236471156896/***

prossimamente

PER I PALATI PIÙ FINI

Risotto al tartufo

TRUCCHI PER UN PRIMO DA CHEF



PER LE CENE INVERNALI

One pot di pollo e verdure

SVUOTAFRIGO FACILE, VELOCE E APPETITOSO



Connettiti con giallozafferano



su facebook



su facebook dei Blog



su twitter



su pinterest



su instagram



Marco Bianchi
Food Mentor

Virtù di Brodo

– La ricetta semplice e sincera –

Virtù di Brodo Orogel è il primo brodo surgelato in gocce che trovi nel banco freezer. È fatto con l'84% di verdure, acqua ed è senza sale aggiunto. Per offrirti il gusto autentico e genuino del vero brodo vegetale.

DI BARBARA RONCAROLO

gennaio

lunedì 1
Idee per il primo pranzo di festa del nuovo anno? Ispirati ai nostri menu o al buffet di pag. 18

martedì 2

mercoledì 3

giovedì 4
Luna calante: interra in un terriccio ricco gli spicchi d'aglio con la punta verso l'alto

venerdì 5

sabato 6
Fai una sorpresa a chi ami: ricicla le carte dei regali e prepara una calza fai da te (p. 87)

domenica 7

lunedì 8
Il ginepro è ottimo contro le malattie da raffreddamento: usa le bacche in cucina o nei decotti

martedì 9

mercoledì 10

giovedì 11

venerdì 12

sabato 13

domenica 14
Dopo i bagordi, aiuta la digestione e fai rilassare lo stomaco con tisane a base di anice verde

lunedì 15

martedì 16

mercoledì 17
Sant'Antonio in molte parti d'Italia si festeggia con i falò: così si chiede al freddo di andare via

giovedì 18

venerdì 19

sabato 20
Alla Fiera di Rimini dal 20 al 24 c'è il Salone Internazionale della Gelateria

giovedì 21

lunedì 22

martedì 23
Usa le scorze grattugiate di arance e mandarini per profumare la pasta frolla o lo zucchero

mercoledì 24

giovedì 25
In inverno fai il pieno di crucifere (broccoli, cavolfiori, verza, cavolini...): sono ricchi di vitamina C

venerdì 26

sabato 27

domenica 28
Prepara gli attrezzi da giardino per il prossimo mese: puliscili bene e ingrassali con l'olio

lunedì 29

martedì 30

mercoledì 31
Gennaio ha due volte la luna piena! È il momento di imbottigliare i vini per averli frizzanti

CHI ENTRA QUESTO MESE

porro bianco, topinambur, cime di rapa, pompelmo rosa, verza

CHI ESCE QUESTO MESE

melagrana, cachi, gambero rosso, calamari, moscardini

I VASSOI
Disponi le preparazioni già porzionate su piatti di portata o vassoi. Preferisci quelli di piccole-medie dimensioni: occupano nel complesso meno spazio e sono più agili e leggeri da spostare.



I DECORI
Trova qualche spazio sulla tavola coperta con una tovaglia bianca o rossa, per candele e rametti decorativi. Non dimenticare di posizionare ciotole con la benaugurale frutta secca.

Buffet di Capodanno

Tutti i nostri consigli per finire in bellezza l'anno e per iniziare quello nuovo alla grande. Nelle pagine seguenti trovi 18 sfiziose super ricette con le quali allestire un cenone divertente e informale per la notte di San Silvestro

A CURA DI **MAURO COMINELLI** RICETTE DI **MONICA CESARI SARTONI**
IN CUCINA **ALEXANDRA OLENINA** FOTO DI **MAURIZIO LODI**

I DESSERT
Oltre alle ricette dei dolci che ti abbiamo suggerito, porta in tavola panettone e pandoro tagliati in piccole porzioni e torroni già spezzettati. In un portafrutta disponi mandarini, uva, alchechengi, datteri e fichi secchi.

L'organizzazione è essenziale

Perché il buffet del 31 dicembre sia divertente e rilassante anche per chi ospita, è necessaria una perfetta pianificazione. Scegli piatti che possono essere preparati in anticipo, divisibili facilmente in porzioni e che non richiedono troppe posate per essere gustati. Tieni acceso il forno o utilizza il microonde per riscaldare all'ultimo momento quelle portate che devono essere servite calde o tiepide. Metti tutte le preparazioni su un grande tavolo, disponendo le portate con ordine, raggruppandole per tipologie (antipasti, primi, secondi e dolci) e colloca in una zona facilmente accessibile tanti piatti, posate, tovaglioli e bicchieri usa e getta, in modo che i commensali possano servirsi da soli. Cerca di rendere il locale che metti a disposizione il più libero possibile da mobili e suppellettili non necessari e, anche se la cena è prevista in piedi, colloca qua e là tante sedie, quanti sono gli ospiti previsti.

LO SAPEVI CHE...
SOLO NEL 1691, CON UNA MODIFICA DEL CALENDARIO GREGORIANO ADOTATTA DA PAPA INNOCENZO XII, IL 1° GENNAIO DIVENNE LA DATA COMUNE D'INIZIO ANNO

Bevande e bollicine

Acqua minerale Non deve mai mancare, sia quella naturale, sia quella frizzante; preferisci quella in bottiglie di vetro, più piccole e decisamente più eleganti. Se il frigo è pieno, sfrutta un balcone per tenerle in fresco.
Bibite e succhi di frutta Procuratene una scorta mista per accontentare tutti i gusti dei tuoi ospiti. Per evitare sprechi, scegli bottiglie piccole, anche monoporzione.
Il vino acquista bottiglie di rosso e di bianco, in modo da accontentare tutte le preferenze, ma prendile tutte della stessa cantina, per evitare infelici mescolanze.
Lo spumante Pochi minuti prima della mezzanotte, togli le bottiglie dal frigorifero e mettile in secchielli specifici con acqua, ghiaccio e poco sale grosso; sistema vicino teli o tovaglioli di stoffa, per asciugare le bottiglie, quando le estrai dai secchielli.
Il caffè Se non la possiedi, procurati una macchina a cialde e metti a disposizioni tante capsule, anche deca.

6-7
CALICI
si riempiono con 1 bottiglia di spumante

60
MILIONI
le bottiglie stappate in media a Capodanno

ACQUISTA ALMENO 2 PANINI DI MEDIE DIMENSIONI E 3-4 FOCACCINE O PIZZETTE PER PERSONA

12
ACINI D'UVA
mangiano gli spagnoli allo scoccare della mezzanotte





1

Flan di porri e carote

Rosola in una padella 400 g di carote pulite e tagliate a rondelle con burro, sale e pepe; aggiungi 1 dl di acqua e prosegui la cottura per 15 minuti, finché il fondo di cottura sarà evaporato. Cuoci nello stesso modo 400 g di porri puliti e tagliati rondelle. Frulla separatamente carote e porri, entrambi con 3 cucchiai di panna fresca, 2 uova, sale e pepe. Distribuisci il composto in 8 stampini individuali imburrati e spolverizzati con pangrattato, alternando i colori. Cuoci i flan a bagnomaria in forno già caldo a 160° per 40 minuti. Scalda 1,5 dl di panna con 4-5 cucchiai di grana padano, fino a ridurla alla metà. Sforma i flan, irrorali con la fonduta e completa a piacere con pinoli tostati e nastri di carota saltati in padella. Per 8 persone.

2

Lasagne in cocotte al radicchio trevigiano

Rosola 100 g di pancetta affumicata a listarelle in una padella, aggiungi 1 cipolla rossa tritata e 500 g di radicchio rosso pulito e ridotto a pezzetti e cuoci a fuoco basso per 5-6 minuti; regola di sale e pepe. Taglia a fettine 300 g di Asiago. Imburra 6 cocotte individuali, vela il fondo un poca besciamella pronta e copri con un quadrato di pasta per lasagne pronta. Crea uno strato di radicchio e di Asiago, metti qualche lamelle di mandorla e crea altri 4 strati. Completa con un velo di besciamella e grana padano grattugiato. Cuoci in forno a 180° per 20 minuti. Per 6 persone.



3

Fagottini di crêpes

Sbuccia 300 g di topinambur, mettili a bagno in acqua acidulata con il succo di 1 limone, tagliali a dadini e cuocili in una padella con un filo di olio, sale e pepe per 15 minuti, unendo di tanto in tanto poca acqua calda. Una volta freddi, mescolali con 300 g caprini, la scorza grattugiata di 1 limone non trattato, 2 cucchiai di grana padano grattugiato, sale e pepe. Distribuisci il composto al centro di 8 crêpes pronte, chiudile a fagottino e legale con fili di porro o di erba cipollina. Disponi i fagottini sulla placca foderata con carta da forno e scalda in forno caldo per 5 minuti. Per 8 persone.



4

Caponata di zucca e sedano con moscardini

Rosola 600 g di moscardini in una casseruola con poco olio, peperoncino e 1 spicchio d'aglio tritato. Unisci 400 g di pomodori pelati e cuoci per 1 ora; regola di sale. Intanto, friggi separatamente in olio di semi 500 g di polpa di zucca a dadini, 5 coste di sedano a rondelle e 2 scalogni a spicchietti. Fai appassire 1 scalogno tritato in una padella con poco olio, unisci le verdure fritte, 50 g di olive verdi, 50 g di olive nere, 50 g di capperi dissalati, 30 g di pinoli e 30 g di uvetta. Sfuma con un bicchierino di aceto, spolverizza con 1 cucchiaino di zucchero, sala e cuoci per 2 minuti; unisci anche i moscardini e servi. Per 6 persone.

5

Terrina di pane di segale

Preparazione **25 minuti**

Cottura **nessuna**

Dosi per **6 persone**

6 fette di pane di segale di circa 8x10 cm
150 g di speck a fettine
200 g di Asiago o Montasio a fettine sottili
150 g di maionese pronta
150 g di crema al tartufo
150 g di funghi porcini sott'olio

Elimina la crosta dalle fette di pane di segale e disponine 2 sul fondo di uno stampo da terrina o da plum cake foderato con pellicola da cucina. Sgocciola i porcini sott'olio, tamponali con carta da cucina e tagliali a fettine sottili.
Spalma le 2 fette di pane con un velo di maionese e distribuisci sopra metà delle fettine di speck, accavallandole leggermente. Spalma un velo di crema al tartufo e completa il primo strato con metà dei porcini e del formaggio. Disponi sopra altre 2 fette di pane spalmate con un velo di maionese su entrambi i lati. Aggiungi lo speck, la crema al tartufo, i porcini e il formaggio rimasti e completa con gli ultimi 2 rettangoli di pane di segale. Premi con le mani per compattare.
Copri la terrina con alluminio, metti sopra un peso in misura (come due scatole di sale) e disponi in frigorifero per 2-3 ore. Sforma la terrina in un piatto da portata ed elimina la pellicola. Decora a piacere con fettine di speck arrotolate, striscioline di Asiago e porcini sott'olio. Servi la terrina a fette.

6

Bicchierini con crema chantilly

Monta 6 tuorli con 125 g di zucchero e incorpora 40 g di farina setacciata. Scalda 1/2 litro di latte al limite del bollore con 10 chicchi di caffè sbriciolati. Versa il latte a filo sul composto di uova, mescolando; ritrasferisci tutto nella casseruola e cuoci la crema a fiamma bassa, finché inizierà ad addensarsi, mescolando in continuazione; lasciala raffreddare. Monta 2 dl di panna fresca ben fredda, amalgamala alla crema e suddividila in 8 bicchierini o coppe, dopo aver posto sul fondo di ciascuno 1-2 amaretti intinti in caffè caldo. Completa con chicchi di caffè sbriciolati e servi. Per 8 persone.







7

Bicchieri con lenticchie e cotechino

Frulla 400 g di lenticchie in scatola già lessate con 3 cucchiai di olio, 1/2 spicchio d'aglio, sale e pepe; scalda il purè a fuoco basso. Intanto, prepara 1 cotechino precotto di 500 g seguendo le indicazioni sulla confezione, spellalo, sbriciolalo grossolanamente e mescolalo con 50 g di uvetta (prima ammorbidita in vino bianco, sgocciolata e strizzata) e con 50 g di pinoli tostati. Distribuisci il purè di lenticchie in 6 bicchieri, riempiendoli per metà, completa con il cotechino caldo e servi. Per 6 persone.

8

Minicannelloni di ricotta e mortadella

Frulla 250 g di mortadella con 250 g di ricotta, 100 g di grana padano grattugiato e poca noce moscata; trasferisci il composto in una tasca da pasticciere. Taglia a metà nel senso della larghezza 250 g di rettangoli di pasta fresca per lasagne già stesa. Disponi su ciascun rettangolino un cordoncino di ripieno, facendolo uscire dalla tasca. Arrotola i rettangolini a cannellone e disponili man mano in una teglia imburrata. Fai restringere 2,5 dl di panna fresca in un pentolino a 2/3 e versala sui cannelloni. Spolverizza con grana padano grattugiato, cuoci in forno a 180° per 20 minuti e lascia sotto il grill per 2 minuti; completa con 1 cucchiaio di granella di pistacchi. Per 6 persone.



9

Spiedini di maiale con fichi secchi alle mandorle

Taglia a cubetti 1 filetto di maiale di circa 500 g e fallo marinare per 30 minuti con 2 cucchiai di olio, 1 bicchierino di grappa, 4-5 bacche di ginepro, 2 spicchi d'aglio schiacciati e 1 rametto di rosmarino. Infila all'interno di 16 fichi secchi 1 mandorla. Sgocciola i cubetti di maiale e avvolgi ciascuno con 1/2 fettina di bacon; tieni da parte la marinata. Alterna su 8 spiedini i cubetti di maiale e i fichi. Cuocili su una piastra a fuoco medio-basso per 10 minuti, girandoli spesso su tutti i lati e spennellandoli di tanto in tanto con la marinata. Per 8 persone.

10

Tartellette con crema biancomangiare

Srotola 1 confezione di pasta frolla pronta e usala per foderare 6 stampini rotondi per tartelletta di circa 8 cm di diametro. Punzecchia il fondo, copri con alluminio e legumi secchi e cuoci in forno a 180° per circa 10 minuti; elimina alluminio e legumi. Porta quasi a bollore 4 dl di panna fresca e 1 dl di spumante con 5 cucchiai di zucchero, 1 bustina di vanillina e la scorza di 1 limone non trattato. Metti a bagno in acqua fredda 6 g di gelatina in fogli per 5 minuti, sgocciolala, strizzala e sciogliila nella panna calda. Spalma le tartellette con un velo di confettura di lamponi, versa il biancomangiare preparato tiepido e metti in frigo a rassodare. Decora con frutti di bosco, foglioline di menta e mandorle a lamelle. Per 6 persone.



12

Rotolo di tacchino ripieno

Preparazione **40 minuti**

Cottura **1 ora e 45 minuti**

Dosi per **8 persone**

800 g di fesa di tacchino - 300 g di carne macinata di maiale - 2 spicchi d'aglio - 1 rametto di rosmarino - 100 g di mortadella a listarelle - 15 cm di salsiccia a nastro - farina - 50 g di pistacchi sgusciati - 12 castagne già cotte e sgusciate conservate sottovuoto - 50 g di mollica di pane - latte - 2 albumi - pangrattato - vino bianco secco - brodo vegetale - burro - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mescola la carne macinata con la mollica ammorbidita nel latte e strizzata, 1 spicchio d'aglio tritato, gli albumi, 1-2 cucchiai di pangrattato, le castagne sbriciolate, sale e pepe. Appiattisci la fesa di tacchino con il batticarne, spalmala con il ripieno preparato, lasciando libero uno spazio di circa 2 cm sui bordi. Disponi la salsiccia e le listarelle di mortadella al centro nel senso della lunghezza e completa con i pistacchi. Arrotola ben stretta la fesa di tacchino e legala con giri di spago da cucina.
Rosola il rotolo uniformemente in una casseruola con un filo di olio, una noce di burro, l'aglio spellato rimasto e il rametto di rosmarino. Irrora con 1 dl di vino, fallo evaporare a fuoco vivo, e cuoci per almeno 1 ora e 30 minuti, bagnando di tanto in tanto con poco brodo e girandolo 2-3 volte. Sgocciola il rotolo, avvolgilo in alluminio e lascialo intiepidire con sopra un peso.
Versa nella casseruola con il fondo di cottura 5-6 cucchiai di vino e fallo evaporare; aggiungi 1 mestolo di brodo e cuoci a fuoco vivo mescolando con una frusta a mano e incorporando gradualmente 2 cucchiai di farina. Dopo qualche minuto, filtra la salsina e completala, incorporando 3-4 pezzetti di burro freddo e mescolando sempre con la frusta. Togli il rotolo dall'alluminio, taglialo a fette e servilo con la salsina e a piacere altre castagne lessate calde.

11

Involtini di salmone all'avocado

Ricava la polpa di 2 avocado e irrorala subito con succo di limone; schiacciala bene con una forchetta e aggiungi, 1 cipollotto tritato con le foglie di un ciuffo di prezzemolo, qualche goccia di succo di limone e di tabasco, un filo d'olio e sale. Trasferisci il guacamole ottenuto in una tasca da pasticciere e spremilo su 12 fettine di salmone affumicato. Avvolgi il salmone intorno al ripieno e disponili gli involtini su spicchietti di tortilla tostati. Completa con dadini di pomodoro, cipollotto a rondelle e prezzemolo tritato. Per 6 persone.



13

Torta di panettone e mele

Preparazione **30 minuti**

Cottura **10 minuti**

Dosi per **8-10 persone**

1 panettone basso di 22-24 cm di diametro - 200 g di zucchero + quello per caramellare - 500 g di ricotta - 200 g di mascarpone - 10 g di gelatina in fogli - 2 cucchiai di panna fresca - 3 mele - 1 limone - Calvados o rum - 100 g di mandorle a lamelle - cannella in polvere

Metti a bagno la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, sgocciola, strizzala e scioglila nella panna calda. Trasferisci la ricotta setacciata in una ciotola, aggiungi il mascarpone e 20 g di zucchero e monta con una frusta; incorpora il composto di panna e gelatina preparato.
Elimina la calotta del panettone con un coltello seghettato e con un coltellino togli la parte centrale della base (usala per altre ricette), lasciando 2 cm di dolce sul bordo e sul fondo. Sistema il panettone scavato in uno stampo a cerniera in misura, per mantenerlo bene in forma durante la farcitura. Spennella l'interno con poco liquore. Riempi l'incavo del panettone con la crema di ricotta e mascarpone, livella e disponi in frigo per 12 ore.
Dividi le mele in 4 spicchi, sbucciale, eliminando anche le parti di torsolo, tagliale a fettine, irrorale con succo di limone e spolverizzale con un pizzico di cannella. Scalda 80 g di zucchero con 1 cucchiaio di succo di limone e 2 cucchiai di Calvados in una padella antiaderente, fino a ottenere un caramello dorato. Unisci le mele, falle cuocere per 2-3 minuti a fuoco vivo, poi lasciale raffreddare.
Fai caramellare lo zucchero rimasto (100 g) con qualche goccia di succo di limone e 2 cucchiai di acqua. Immergici le mandorle a lamelle e mescola. Versa il croccante a cucchiaiate su fogli di carta da forno, in modo da creare delle cialde croccanti e falle indurire. Distribuisci sulla superficie della torta di panettone le fette di mele caramellate e conserva il dolce in frigo fino al momento di servire. Un attimo prima di portare il dolce a tavola, guarniscilo con le cialde di mandorle caramellate.

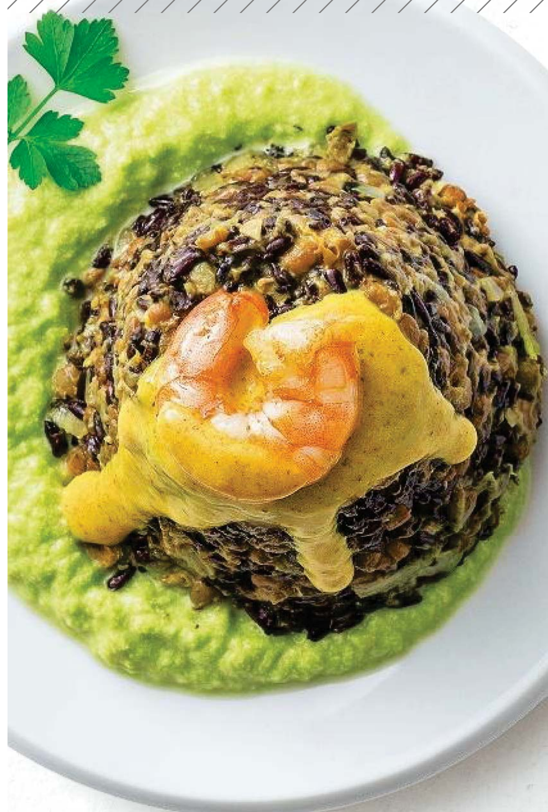


14

Bocconcini di salmone al lime

Taglia 600 g di salmone a bocconcini e marinali per 15 minuti con il succo di 2 lime, 1 spicchio d'aglio spellato e tritato, 4-5 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di olio e 2 cucchiai di miele. Infarina i pezzi di salmone sgocciolati con poco amido di mais e rosolali in una padella antiaderente con un filo di olio, irrorali con la marinata e lasciala completamente evaporare: dovranno risultare ben laccati. Intanto, ricava tanti crostini rotondi con un tagliapasta da fette di pane integrale quanti sono i bocconcini di salmone e tostali. Mescola a 100 g di burro morbido qualche goccia di succo di lime e un mix di prezzemolo, erba cipollina e aneto. Spalma i crostini con il burro e sistema sopra un pezzo di salmone; spolverizza con semi di sesamo. Per 6-8 persone.







15

Timballini di riso nero con gamberi

Scotta 200 g di piselli surgelati in acqua bollente, frullali con 100 g di yogurt greco e tienili in caldo. Sguscia 500 g di gamberi, privali del filetto nero, rosolali in una padella per 1 minuto con poco olio e toglili. Spolverizza il fondo di cottura con 1 cucchiaio di curry, aggiungi 1 mestolo di brodo, 200 g di yogurt greco e porta a bollore; incorpora 1 cucchiaio di farina, mescolando, fino a ottenere una salsa. Cuoci 200 g di riso Venere in brodo vegetale, scolalo e mescolalo con 200 g di lenticchie lessate e metà della salsa al curry. Trasferisci il composto di riso in 6 stampini e compatta con il dorso di un cucchiaio. Distribuisci la crema di piselli sul fondo di 6 piatti, sforma sopra i composti di riso e completa con i gamberi e la salsa al curry rimasta.
Per 6 persone.

16

Rotelline di crespelle al salmone affumicato

Frulla 300 g di formaggio spalmabile con 1 cucchiaino di senape, qualche goccia di succo di limone, sale, pepe e 1 dl di olio, versandolo a filo; completa con l'aneto tritato. Stendi 4 crêpes pronte sul piano di lavoro, spalmale con la crema di formaggio e coprile con 200 g di salmone affumicato a fettine. Arrotola le crespelle ben strette, chiudile in fogli di pellicola e mettile in frigorifero per 1 ora. Poco prima di servire, taglia i rotoli di crêpes a rotelline.
Per 6 persone

17

Finti vol-au-vent di pancarré

Ricava 48 dischi da 12 lunghe fette di pane per tramezzini con un tagliapasta di 8 cm. Elimina a 32 il centro con un tagliapasta di 6 cm. Spennella con 1 albume sbattuto i bordi dei 16 dischetti e dei 32 anelli. Sovrapponi questi ultimi, 2 a 2, sopra i dischetti, formando così 16 vol-au-vent e dorali in forno a 200° per 5-6 minuti. Frulla 300 g di mortadella con 200 g di robiola e suddividi la mousse ottenuta nei vol-au-vent con una tasca da pasticciere. Decora con scagliette di grana padano, granella di pistacchi e qualche goccia di glassa di aceto balsamico.
Per 8 persone.





18

Semifreddini al mascarpone e arancia

Monta 4 tuorli con 3 cucchiai di zucchero, finché saranno gonfi e chiari; amalgama 2 cucchiai di marmellata di arancia, 500 g di mascarpone e 2 albumi a neve. Distribuisci il composto in stampini di silicone per muffin e metti in freezer per almeno 6 ore. Intanto sciogli 150 g di cioccolato fondente con 1 cucchiaio di panna e raccoglilo in una siringa senza ago. Sforma i semifreddini su piattini, decorali con il cioccolato fuso fatto scendere dalla siringa e e con scorzette d'arancia candite; servi subito. Per 8 persone.

LA TRAFILA DEL GUSTO



TRAFILATA AL BRONZO

Foto: Giuseppe Casaburi   Boomerang•adv

PASTAETNA.IT

PASTA ETNA.
SOLO DAI MIGLIORI GRANI DI SICILIA

La Pasta Etna si pone ai vertici della bontà perché nasce dai migliori grani siciliani e da una filiera produttiva lunga e accurata.

Le semole sono impastate sottovuoto e con l'acqua pura di sorgenti etnee, l'essiccazione è lenta e graduale, la trafilatura al bronzo le dona una porosità artigianale sinonimo di genuinità. Pasta Etna è creata e firmata da Alberto Poiatti, interprete autentico della tradizione pastaia siciliana.



sfida a 3

La sfida del numero scorso sulle sorprese golose è stata vinta da **Aurora**

AURORA, MANUEL E GIOVANNI SI AFFRONTANO NELLA TECNICA DELLA VASOCOTTURA ARMATI DI BARATTOLI DI VETRO, COPERCHI E INGREDIENTI GOLOSI. UN PASSAGGIO IN FORNO, NORMALE O A MICROONDE, ET VOILÀ: ECCO TRE RICETTE FRA TERRA, MARE E... PASTICCERIA. TUTTE DA SPERIMENTARE, ASSAPORARE E VOTARE. QUALE SARÀ LA TUA PREFERITA?

FOTO DI **GIAN MARCO FOLCOLINI**

1

Farinata lucchese

"Per la farinata di nonna Buba servono le verdure selvatiche della Pieve e un giorno intero tra preparazioni e cotture. La mia versione si è adattata ai ritmi di città e cuoce in 5 minuti nel microonde dell'ufficio. Nonna resta la cuoca migliore del mondo, ma è anche una ragazza pratica: la mia "farinata moderna" ha già ricevuto la sua approvazione!



la ricetta di **Aurora** caposquadra della cucina vegetariana





Quale vasetto preferisci?
Puoi votarlo su www.giallozafferano.it oppure con l'app della Realtà Aumentata, seguendo le istruzioni a pag. 5





la ricetta di
Manuel
caposquadra della
cucina veloce

Preparazione
30 min.

Cottura
3 min.

2
E guardo il pranzo da un oblò

"Come lo cucino il pesce? In forno? In umido? Eh no! La risposta è: in vasocottura! Pratica e veloce, perfetta per chi ha poco tempo e poca voglia di lavare i piatti ;)

Gira pagina per le ricette

Vasocottura



la ricetta di
Giovanni
caposquadra della
cucina di tradizione

Preparazione
20 min.

Cottura
5 min.

3
Tortine al cioccolato

"Immagina la più classica delle torte, quella al cioccolato, in monoporzione e dalla consistenza cremosa e avvolgente: ecco cosa ti aspetta se prepari questa ricetta!

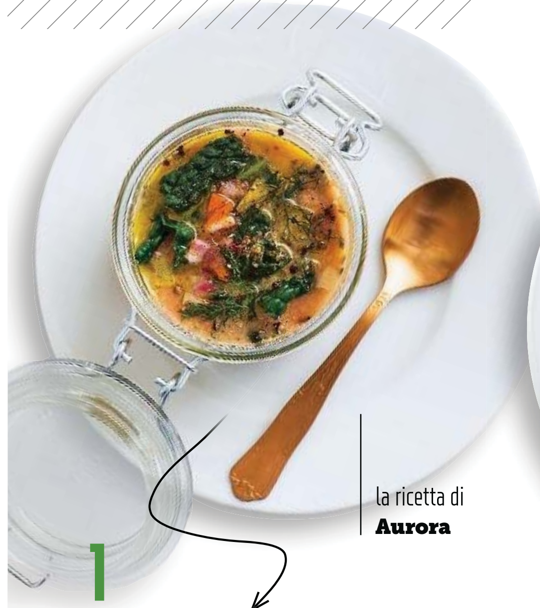






Preparazione
15 min.

Cottura
25 min.



la ricetta di **Aurora**



la ricetta di **Manuel**



la ricetta di **Giovanni**

1

Farinata lucchese

Per 4 persone
80 g di cavolo nero - 350 g di fagioli cannellini in scatola - 125 g di patate - 70 g di cipolla rossa - 50 g di carote - 40 g di sedano - 65 g di farina di mais bramata - brodo vegetale - 2 cucchiai di passata di pomodoro - rosmarino - finocchietto selvatico - peperoncino secco in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Lava le verdure. Taglia il cavolo a listarelle di 1,5-2 cm, eliminando la base coriacea dei gambi. Pela e taglia a dadini molto piccoli carota, sedano, cipolla e patata. Preleva metà dei fagioli e trasferiscili nel mixer.
Unisci qualche mestolo di brodo caldo, la passata, qualche ago di rosmarino, un pizzico di sale e peperoncino a piacere (a Lucca si va di mano pesante, *ça va sans dire!*). Frulla fino a ottenere un brodo spesso, unendo ancora poco brodo se occorre, poi versa a pioggia la farina di mais e amalgama bene. C'è tutto, puoi comporre i tuoi vasetti!
Versa in ogni vasetto (scegline un tipo che vada nel microonde) un po' di patate, di verdure e dei fagioli rimasti. Copri a filo con il mix di farina di mais. Completa con un giro d'olio buono, una macinata di pepe e qualche ciuffo di finocchietto selvatico, il vero segreto della farinata di nonna. Chiudi ermeticamente i vasetti e cuocili singolarmente in microonde a 450 W per 5 minuti. Fai riposare un paio di minuti prima di aprire e gustare.

2

E guardo il pranzo da un oblò

Per 4 persone
12 gamberi - 12 seppie piccole (in tutto circa 120 g) - 1 carota - 1 cipollotto - 1 ciuffo di timo - 1/2 limone non trattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Priva i gamberi del carapace e del filetto nero, conservando la codina che donerà un tocco più carino al piatto. Separa il ciuffetto dal corpo delle seppioline, leva l'occhio e tagliale a striscioline sottili, così da velocizzare la cottura.
Monda carota e cipollotto. Taglia la carota in diagonale a fette sottili e poi ogni fettina in 4 parti. Anche il cipollotto lo puoi tagliare in diagonale: darà un tocco esotico al piatto. Il tuo lavoro è finito, ti basta comporre il vasetto (scegline un tipo che vada nel microonde).
Disponi i gamberi e le seppioline sul fondo, continua con carota e cipollotto. Versa un cucchiaio di olio per ogni vasetto, sala, pepa e adesso tocca ai profumi: qualche fogliolina di timo accompagnata da scorza di limone grattugiata, un'accoppiata perfetta con le portate di pesce.
Chiudi e cuoci nel microonde, potenza 450 W, per 3 minuti. Sì, hai letto bene, 3 minuti e il nostro piatto è pronto. Lascia intiepidire il vasetto per un paio di minuti e assaggia. Incredibile vero?

3

Tortine al cioccolato

Per 10 persone
100 g di cioccolato fondente - 60 g di burro - 75 g di zucchero - 1 uovo medio - 25 g di fecola di patate - 2 g di lievito per dolci - sale

Prima di iniziare lascia gli ingredienti freddi fuori dal frigo. Setaccia fecola, lievito e un pizzico di sale e mescola il composto. Continua sminuzzando il cioccolato in una ciotola e scioglilo a bagnomaria mescolando spesso. Spegni, amalgama il burro a tocchetti e metti da parte.
In una ciotola sbatti a mano con una frusta, per un paio di minuti, l'uovo e lo zucchero. Versa il cioccolato fuso e amalgama prima di aggiungere anche il mix di polveri, delicatamente per non formare grumi. Ecco pronto l'impasto: versalo in 10 vasetti della capienza di 80 ml riempiendoli ognuno con 30 g di impasto: attenzione, non versarne di più altrimenti uscirà!
Chiudi ermeticamente e cuoci in forno statico già caldo a 160° per circa 25 minuti. Mentre sono ancora chiusi, lasciali raffreddare completamente prima di aprirli e decorarli con panna montata: io l'ho versata a cucchiaiate e infine ho guarnito con i lamponi. Buona golosità!



Sorpresa sfiziosa

Ispirata a Il Pranzo della Domenica, ecco una ricetta dove gamberi e patate si sposano in croccanti polpette perfette per un pranzo o un aperitivo speciale.

Polpettine di gamberi e patate

Ingredienti:
400 g di code di gamberi - 300 g di patate novelle Bio Pam Panorama - 1 spicchio d'aglio DOP di Voghiera i Tesori Pam Panorama - 1 limone verdello Bio Pam Panorama - 1 ciuffetto di prezzemolo - 1 uovo Bio Pam Panorama - pangrattato Pam Panorama q.b. - olio di semi di arachidi Pam Panorama - 1 vasetto di maionese Pam Panorama - 1 confezione di germogli misti - sale e pepe q.b.

Lessate le patate, partendo da acqua fredda, per 35-40 minuti dall'ebollizione. Sbucciatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il purè in una ciotola. Sgusciate i gamberi, incideteli sul dorso con un coltellino ed eliminate il filetto nero aiutandovi con uno stecchino. Dopo averli sciacquati sotto un getto di acqua fredda, asciugateli con carta assorbente da cucina. Tritate grossolanamente i gamberi, uniteli alle patate con la scorza grattugiata di 1/2 limone, l'uovo, il prezzemolo tritato con lo spicchio d'aglio schiacciato e spellato, sale e pepe. Mescolate il composto e con le mani inumidite ottenete 16 polpettine: passatele nel pangrattato schiacciandole leggermente. Scaldate abbondante olio in una padella antiaderente e cuocete le polpette circa 3 minuti per parte, finché saranno dorate. Sgocciolatele su fogli di carta assorbente sovrapposti e servitele con la maionese guarnita con germogli misti (di rucola, crescione, ravanelli e barbabietole) o insalatine novelle.

Preparazione 50 min.

Cottura 10 min.

SECONDO o antipasto?

Di facile preparazione, le polpette fritte di gamberi sono una tentazione in qualsiasi momento della giornata: dall'aperitivo al secondo o come stuzzicante fuoripasto, saranno un successo, soprattutto se servite ancora calde!



Sempre tante le idee per portare in tavola un piatto stuzzicante! Questa volta ci siamo ispirati a una ricetta presentata a "Il Pranzo della Domenica", il seguitissimo cooking show condotto da Eleonoire Casalegno, in onda proprio la domenica alle 10,00 su Canale 5. Questa edizione è davvero imperdibile, perché ad affiancare la bella e brillante Eleonoire c'è la creatività di Davide Scabin, chef pluristellato noto per la sua sofisticata cucina di ricerca.
La caratteristica che rende questo talent show unico nel panorama televisivo dedicato alla cucina è il confronto che si stabilisce tra gli autori delle ricette e gli chef docenti all'Alma, la rinomata Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno (PR), chiamati a correggere o a perfezionare le ricette dei concorrenti. Le polpette di gamberi qui proposte raggiungono il più alto livello di prelibatezza se preparate, come nello show, con prodotti e ingredienti provenienti dai punti vendita Pam Panorama. Qui qualità e freschezza sono assicurati da una selezione accurata dei prodotti, dagli ortaggi alla carne, dai latticini al pesce. A questo si aggiunge la sensibilità di Pam Panorama di mettere a disposizione il massimo della qualità. Tutti i giorni, non solo la domenica.



DA PAM PANORAMA LA PASSIONE PER IL MARE È DI CASA

Cura, esperienza, e passione: è così che Pam Panorama seleziona i prodotti freschi, a cominciare dal pesce. Pam Panorama sceglie sempre la qualità, portando tutti i giorni nei suoi negozi il pesce pescato nei mari che circondano la Penisola. In questo modo assicura ai suoi clienti tutta la freschezza, la bontà e la genuinità dei sapori del Mediterraneo!

veloce è rock

IL CAPOSQUADRA

Manuel

ANIMA ROCK, PAPÀ 2.0, CUCINA RAPIDA ED ETNICA



Cheesecake Speedy Gonzales

Tesoro, mi fai un dolce in 10 minuti? Sì.

Ok ve lo confesso, non mi piace fare i dolci. Preferisco andare in pasticceria e prendere qualche pasticcino per il dopo cena, magari assaggiandone un paio prima di farli impacchettare. Ma ora, che sono diventato papà, non ho più scuse. Il tempo è una formalità, le lancette sono mie compagne di banco che mi suggeriscono le risposte durante il compito di matematica. Mi trasformo nel topino più veloce del Messico e preparo questo dolce irresistibile!

Pesta nel mortaio 50 g di nocciole e 50 g di pistacchi e falli tostare in padella senza condimento. Nel frattempo sbriciola 100 g di biscotti Digestive. Mescola in una ciotola i biscotti e la frutta secca e aggiungi 80 g di burro fuso: questa sarà la base della cheesecake! Distribuisci il mix sul fondo di 4 bicchieri, livella con il dorso di un cucchiaio e tieni da parte. Prepara la crema: lavora 500 g di mascarpone con 50 g di zucchero a velo, i semi di 1 baccello di vaniglia, 2 cucchiai di lemon curd e 1 cucchiaio del tuo liquore preferito. Trasferisci il composto in una tasca da pasticciere e distribuiscilo nei 4 bicchieri. Completa decorando ogni bicchiere con mirtilli, ribes, lamponi e riccioli di cioccolato al latte. Quanto ci abbiamo messo? Pochissimo! Speedy Gonzales può godersi il suo formaggio...ciao ciao Gatto Silvestro!

London style
Il lemon curd è una deliziosa crema al limone di origine anglosassone. Lo divoravo durante il mio viaggio a Londra, spalmata su pane tostato. Se non dovessi trovarla, puoi sostituirla con una marmellata al limone.

La variante
Al posto del mascarpone puoi utilizzare la ricotta vaccina setacciata e mescolata con la scorza grattugiata di 1 limone non trattato e gocce di cioccolato al latte.

Qui la videoricetta
Inquadra la foto con l'app della Realtà Aumentata (info a pag. 5) e guarda la ricetta in video



FOTO DI GIAN MARCO FOLCOLINI



Il petto d'anatra

Molto diffuso nella cucina francese, è ottimo arrosto. Si sposa benissimo con la frutta (agrumi, melagrana, mele, pesche) e con il miele. Prima di cuocerlo, incidi il lato con la pelle a losanghe, per evitare che si arricci.

Un tocco FRANCESE



ricette di **Antonella Pavanello** Food stylist

Si ispirano alla cucina d'Oltralpe queste tre ricette raffinate di veloce esecuzione. Il menu si apre con un piccolo pâté di funghi e formaggio di capra, prosegue con un primo goloso dai profumi agrumati e trionfa con il petto d'anatra al Porto. Per stupire

A CURA DI **FRANCESCA TAGLIABUE** FOTO DI **MAURIZIO LODI**



Preparazione 20 min.

Cottura 10 min.



Pâté di champignon e formaggio di capra

Per 6/8 persone
500 g di funghi champignon - olio extravergine d'oliva - 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiai di Sherry - 80 g di formaggio morbido di capra tipo fiorone - 100 g di panna acida - prezzemolo tritato o erba cipollina tagliuzzata - sale - pepe

Pulisci i funghi, lavali rapidamente sotto l'acqua corrente, asciugali tamponandoli con carta assorbente e affettali. Scalda 2 cucchiai di olio con l'aglio intero in una padella antiaderente e rosolali a fiamma vivace per 6-8 minuti, finché si sarà asciugata tutta l'acqua di vegetazione; condisci con sale e pepe e bagna con lo Sherry. Mescola e fai evaporare il liquore proseguendo la cottura per 1 minuto; togli dal fuoco i funghi. Falli raffreddare, elimina l'aglio e frullali con il formaggio e la panna acida. Regola di sale. Trasferisci la crema ottenuta in una ciotola e guarnisci con il prezzemolo o erba cipollina. Copri con pellicola e mettila a riposare in frigo per qualche ora prima di servire. Accompagna il pâté con crostini di pane brioche tostati.



Petto d'anatra al Porto

Per 6 persone
2 petti d'anatra da 500 g circa ciascuno - 2 dl di Porto bianco - 2 dl di succo di mandarino - 4 mandarini o clementine - 2 chiodi di garofano - 1 cucchiaio di miele fluido (fiori d'arancio o acacia) - sale e pepe (garofanato)

Preparazione 15 min.
Cottura 15 min.

Lava e asciuga i petti d'anatra, elimina eventuali residui di piume con le pinzette e infine pratica sul lato della pelle 3-4 tagli diagonali in entrambe le direzioni, creando un disegno simile a una griglia. Sbuccia i mandarini e taglia gli spicchi a pezzi. Scalda una padella antiaderente e fai dorare i petti sul lato della pelle per 7-8 minuti a fuoco medio. Salali, girali sull'altro lato e prosegui la cottura per 3 minuti circa. Toglili dalla padella e tienili al caldo. Elimina il grasso che hanno rilasciato sul fondo della padella, rimettila sul fuoco e versaci il miele; aggiungi i chiodi di garofano, il Porto e il succo di mandarino; sala, pepa, alza la fiamma e fai addensare il fondo di cottura, finché assumerà una consistenza sciropposa. Rimetti i petti nella padella con i pezzi di mandarino e girali nel condimento al Porto, scaldandoli bene. Toglili dalla padella e appoggiali su un tagliere; coprili con un foglio di alluminio e lasciali riposare per 2 o 3 minuti. Intanto, lascia la padella sul fuoco al minimo. Taglia i petti d'anatra in diagonale, ricavando fette di 4-5 mm di spessore, e disponile su un piatto da portata. Irrora le fette di petto d'anatra con i mandarini al Porto caldi e servi subito.

Per tutti i gusti

Puoi scegliere di preparare un condimento della pasta denso (come nella ricetta), con una consistenza grossolana data dalla frutta secca e dalla scorzetta. Se preferisci un condimento più fine, prima di frullarli scotta i pistacchi per 2 minuti in acqua bollente per poi privarli della pellicina. In questo caso, non aggiungere la scorzetta grattugiata.

Cellentani al pesto di agrumi e frutta secca

Preparazione 15 min.
Cottura 12 min.

Per 6 persone
500 g di cellentani - 1 mazzo di basilico - 50 g di mandorle pelate - 50 g di pistacchi sgusciati - 2 arance e 1 limone non trattati - 2 cucchiai di capperi sotto sale - 1 cucchiaino di origano secco - 1/4 di spicchio d'aglio (a piacere) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Pulisci, lava e asciuga il basilico. Dissala più volte i capperi sotto l'acqua corrente e asciugali. Lava gli agrumi. Preleva la scorza di 1/2 arancia e del limone con la grattugia, poi spremili e raccogli il succo; pela al vivo l'arancia e mezza rimaste (preleva gli spicchi inserendo la lama di un coltello tra una membrana e l'altra). Riunisci nel mixer basilico, mandorle, pistacchi, scorze, spicchi e succo d'arancia, capperi dissalati, origano, aglio, poco sale e pepe. Aziona il mixer versando a filo l'olio fino a ottenere la consistenza di un pesto denso e cremoso. **Lessa** la pasta in abbondante acqua salata; intanto, traferisci il pesto in una grossa ciotola e diluiscilo con poca acqua di cottura della pasta; scola i cellentani al dente, condiscili con il pesto, spolverizzali con pepe e, se ti piace, altra scorza grattugiata. **Servi** subito. Se vuoi, puoi preparare il pesto in anticipo e conservarlo in frigorifero, in un barattolo ermetico coperto da un filo d'olio crudo.

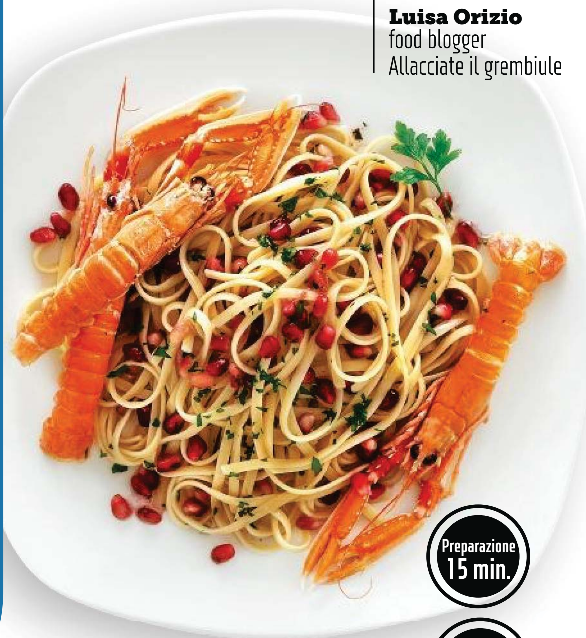
8 paste chic PER SAN SILVESTRO

Blogger e redattori ti svelano le loro ricette subito pronte

A CURA DI **MAURO COMINELLI**
FOTO DI **SONIA FEDRIZZI**



Luisa Orizio
food blogger
Allacciate il grembiule



Preparazione 15 min.
Cottura 20 min.

Bavette agli scamponi e melagrana

Per 4 persone
320 g di bavette - 12 scamponi - 2 cucchiai di chicchi di melagrana - 1 dl di vino bianco - 1 spicchio di aglio - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Sguscia 6 scamponi, tenendo da parte teste e gusci, incidili sul dorso ed elimina il filetto nero. Taglia il guscio sul dorso degli scamponi rimasti con le forbici ed elimina il filetto nero. Scalda 3-4 cucchiai di olio in una grande padella, cuoci gli scamponi sgusciati 1 minuto per lato, toglili dalla padella e riducili a pezzetti. Scotta anche quelli con il guscio 2 minuti per parte e sgocciolali.
Disponi nel fondo di cottura le teste, i gusci e lo spicchio d'aglio, rosola, bagna con il vino e 1/2 bicchiere d' acqua e fai ridurre il liquido alla metà; filtralo e riversalo nella padella. Intanto, porta a bollore abbondante acqua in una pentola, sala e cuoci le bavette molto al dente.
Sgocciola le bavette e mettile nella padella con **il fumetto**, sotto la quale avrai riacceso il fuoco. Completa la cottura della pasta, mescolando in continuazione, unisci tutti gli scamponi e la melagrana, pepa e lascia insaporire per 1 minuto.

Paccheri con radicchio, noci e gorgonzola

Per 4 persone
320 g di paccheri - 1/2 cespo di radicchio rosso - 1 scalogno - 1 dl di latte - 8 gherigli di noce - 150 g di gorgonzola - burro - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Spella lo scalogno, tritalo e fallo appassire in una grande padella antiaderente con 30 g di burro e un filo d'olio. Unisci le foglie di radicchio lavate e tagliate a listarelle, cuoci per 3-4 minuti, regola di sale e pepe e spegni.
Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola e cuoci i paccheri per il tempo indicato sulla confezione. Intanto, taglia il gorgonzola a dadini, mettili in un pentolino con il latte e falli sciogliere a fiamma bassa, mescolando in continuazione, in modo da ottenere una salsina.
Sgocciola la pasta, trasferiscila nella padella con il radicchio sotto la quale avrai riacceso il fuoco, mescola, lascia insaporire per 1 minuto e spegni. Versa la salsina al gorgonzola preparata, mescola ancora, completa con i gherigli di noce spezzettati e servi.

Preparazione 10 min.
Cottura 20 min.

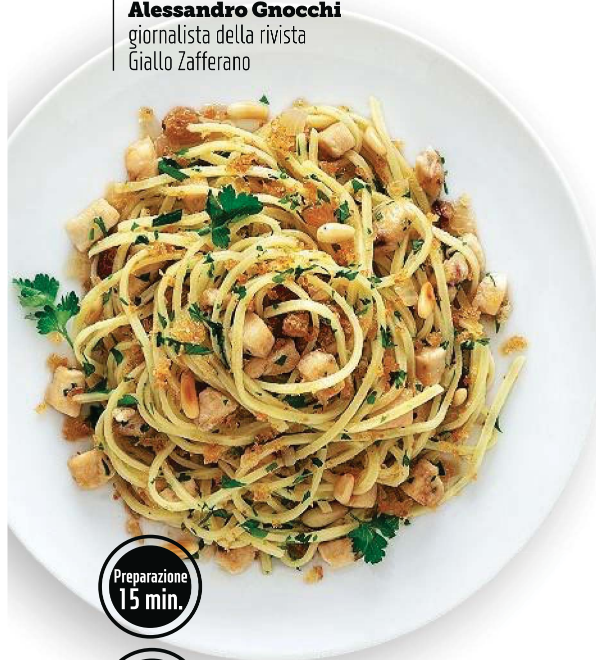




Silvia Sciattella
food blogger
CuciniAmo con Chicca



Alessandro Gnocchi
giornalista della rivista
Giallo Zafferano



Preparazione 15 min.

Cottura 10 min.

Tagliolini con ragù di pesce spada

Per 4 persone
500 g di tagliolini all'uovo freschi - 500 g di pesce spada a fette di 1 cm di spessore - 40 g di pane di segale sbriciolato e tostato - 1/2 limone non trattato - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 cipolla - 2 cucchiai di pinoli tostati - 2 cucchiai di uvetta - 1 dl di di vino bianco - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Priva lo spada della pelle e taglialo a dadini; spella la cipolla, tritala finemente e rosolala in una grande padella con un filo di olio e 1 pizzico di sale. Aggiungi il pesce e fallo dorare a fuoco vivo, scuotendo la padella.
Unisci l'uvetta, profuma con la scorza del limone grattugiata, sfuma con il vino e lascialo evaporare; regola di sale e pepe e spolverizza con prezzemolo tritato.
Nel frattempo, porta a bollore abbondante acqua in una pentola, sala e immergi i tagliolini. Sgocciolali molto al dente, tenendo da parte un mestolino dell'acqua di cottura; trasferiscili nella padella con il pesce spada, versa poca acqua tenuta da parte e lascia insaporire per 1 minuto, mescolando. Completa con i pinoli e la mollica di pane di segale tostati e servi.

Trofie con capesante

Per 4 persone
500 g di trofie fresche - 8 capesante già pulite con il guscio - 1 bicchierino di whisky - 1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Sciacqua le capesante e separa i coralli dalle noci. Spella lo spicchio d'aglio, tritalo e fallo appassire in una padella con 3 cucchiai di olio. Scotta coralli e noci in una grande padella per 1 minuto, sfuma con il whisky, cuoci per 2 minuti e sgocciola i molluschi.
Taglia le noci a fettine e rimettile nella padella. Porta a bollore abbondante acqua in una pentola, sala e cuoci le trofie per il tempo indicato sulla confezione. Poco prima di scolarle, preleva 4-5 cucchiai di acqua di cottura; frulla i coralli con l'acqua, un filo d'olio e una macinata di pepe.
Sgocciola le trofie e trasferiscile nella padella con le noci, sotto la la quale avrai riacceso il fuoco; versa la crema di coralli preparata, mescola, lascia insaporire per 1 minuto, profuma con il prezzemolo tritato e servi.

Preparazione 15 min.

Cottura 15 min.





Tina Vinciguerra
food blogger
Le Ricette di Tina

COOK'S NOTES

Il fumetto
È un brodo concentrato di mare, preparato con scarti di crostacei e pesci. Quello della ricetta è una variante veloce, ma se hai più tempo segui questo procedimento. Tosta teste e gusci in una casseruola con poco olio, sfuma con 1 dl di vino, unisci 200 g di cipolla, sedano e carote a pezzi e gambi di prezzemolo. Versa 1 litro d'acqua, fai sobbollire per 30 minuti e filtra.

SUGO VELOCE? DEVE CUOCERE NELLO STESSO TEMPO DELLA PASTA

Le capesante
Si trovano già pulite fresche o surgelate oppure intere, con il mollusco chiuso nella conchiglia. In questo caso, per aprirle inserisci la punta di un coltellino tra le valve e fallo scorrere; elimina la valva piatta, passa la lama sotto il mollusco e stacca la noce (parte bianca) e il corallo (mezzaluna color arancio). Quindi togli le parti filamentose color nocciola e lavale sotto acqua fredda corrente.



COOK'S NOTES

Lo speck
Il suo gusto affumicato si sposa molto bene con la dolcezza della zucca, creando una un piacevolissimo contrasto. Se vuoi, prova a sostituirlo con cotechino avanzato tagliato a dadini.

LA PASTA CONDITA CON UN RICCO SUGO È UN PERFETTO PIATTO UNICO

Chiudi a cartoccio
Ripiega la carta da forno sulla pasta e sigillala, arrotolandola a caramella sui bordi. Fissa con pezzetti di spago o stecchini di legno, prima lasciati a bagno in acqua fredda per 10 minuti (in questo modo non bruceranno in cottura). In alternativa, puoi chiudere più velocemente i cartocci con qualche punto di cucitrice.

Pennette con zucca, taleggio e mandorle

Per 4 persone
320 g di pennette rigate - 500 g di zucca - 120 g di speck in una sola fetta - 100 g di taleggio - 1 cucchiaio di mandorle a lamelle - 2 scalogni - burro - sale - pepe

Elimina la scorza, i semi e i filamenti della zucca e taglia la polpa a dadini. Spella gli scalogni e tritali finemente; riduci **lo speck** a listarelle. Scalda 20 g di burro in una grande padella antiaderente e rosola a fuoco medio lo speck; aggiungi anche lo scalogno e lascialo appassire per 2-3 minuti.
Aggiungi la zucca e prosegui la cottura per 3 minuti mescolando. Bagna con poca acqua calda, chiudi con il coperchio e cuoci per altri 5-6 minuti.
Intanto cuoci le pennette in abbondante acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. Scola la pasta e trasferiscila nella padella; aggiungi il taleggio a pezzettini, le mandorle e una macinata di pepe, mescola, lascia insaporire per 1 minuto e servi.

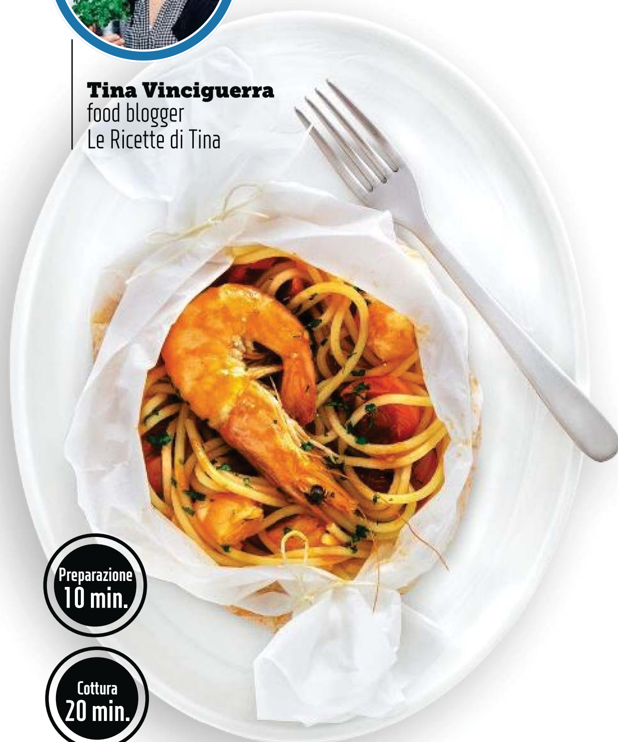
Preparazione 15 min.
Cottura 15 min.



Silvia Sciattella
food blogger
CuciniAmo con Chicca



Tina Vinciguerra
food blogger
Le Ricette di Tina



Preparazione 10 min.
Cottura 20 min.

Spaghetti al cartoccio con i gamberi

Per 4 persone
320 g di spaghetti - 500 g di pomodorini - 400 g di gamberi - 1 rametto di maggiorana - 1 spicchio d'aglio - vino bianco - olio extravergine di oliva - sale - peperoncino

Incidi sul dorso il guscio di 4 gamberi ed elimina i filetti neri; sguscia tutti gli altri, incidi la polpa sul dorso e togli i filetti neri. Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, sala e cuoci gli spaghetti per il tempo indicato sulla confezione.
Intanto, rosola lo spicchio d'aglio tritato con 2 cucchiai di olio in una grande padella antiaderente; unisci tutti i gamberi, cuocili per 1 minuto, sfuma con 4-5 cucchiai di vino e sgocciolali. Metti nella padella i pomodorini tagliati a metà e saltali a fiamma vivace per 2-3 minuti; schiacciane 1/3 con la forchetta; sala e insaporisci con un pizzico di peperoncino e le foglie di maggiorana spezzettate.
Scola gli spaghetti, trasferiscili nella padella con i pomodorini, riunisci tutti i gamberi e mescola. Distribuisci pasta e sugo su 4 fogli di carta da forno, irrora con un filo d'olio e **chiudi a cartoccio**. Metti i cartocci sulla placca, passali in forno già caldo alla massima potenza per 2-3 minuti e servi.

Pappardelle con fonduta di formaggi e pere

Per 4 persone
500 g di pappardelle all'uovo fresche - 3 dl di latte - 1,5 dl di panna fresca - 200 g di fontina - 50 g di grana padano grattugiato - 1 tuorlo - 1 pera tipo Decana - 1 limone - sale - pepe

Porta a bollore abbondante acqua in una pentola, sala e cuoci le pappardelle per il tempo indicato sulla confezione. Intanto, lava la pera, tagliala a metà, elimina il torsolo, riducila a dadini e irrorali con succo di limone. **Elimina la crosta** della fontina, taglia il formaggio a dadini e disponili in una casseruolina. Unisci il latte, la panna e il tuorlo e cuoci a fiamma bassa per 3-4 minuti, mescolando con una frusta: dovrai ottenere una fonduta fluida. Amalgama il grana padano, profuma con una macinata di pepe e spegni. **Sgocciola la pasta** e trasferiscila in una grande ciotola. Aggiungi i dadini di pera, versa la fonduta preparata, mescola velocemente e servi subito.

Preparazione 20 min.
Cottura 15 min.





Luisa Orizio
food blogger
Allacciate il grembiule



Mauro Cominelli
giornalista della rivista Giallo Zafferano



Preparazione 15 min.
Cottura 20 min.

Farfalle con ragù di tacchino e topinambur

Per 4 persone
320 g di pasta, tipo farfalle - 500 g di polpa di tacchino macinata - spumante rosé o bianco - 2 scalogni - 8 topinambur - 1 limone - 1 ciuffo di prezzemolo - burro - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Sbuccia i topinambur, affettali molto sottili e immergili in acqua e succo di limone. Sciogli una noce di burro con un filo di olio in una padella e fai appassire gli scalogni spellati e tritati con un pizzico di sale. Alza la fiamma, aggiungi la carne macinata e falla rosolare, mescolando; sfuma con lo spumante. **Unisci i topinambur** sgocciolati e asciugati e cuoci a fuoco medio con il coperchio per 10 minuti e regola di sale e pepe. Intanto, porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, sala e cuoci le farfalle per il tempo indicato sulla confezione. Sgocciolale al dente e trasferiscile nella padella con il ragù. **Mescola con cura**, irrora con un filo di olio e lascia insaporire per 1 minuto. Profuma con prezzemolo tritato e servi, a piacere, con scagliette di grana padano.

VARIANTE DI MARE

Con la pescatrice
Taglia i topinambur a dadini e trasferiscili man mano in acqua acidulata con succo di limone. Riduci a dadini anche 500 g di polpa di rana pescatrice. Porta a bollore abbondante acqua, sala, immergi i topinambur e le farfalle e cuoci per il tempo indicato sulla confezione della pasta. Intanto, fai appassire nella padella 2 scalogni tritati con 3-4 cucchiai di olio; unisci la pescatrice, cuoci per 2 minuti e sfuma con lo spumante; regola di sale e pepe. Scola pasta e topinambur e trasferiscili nella padella, mescola e profuma con foglie di maggiorana.



Cocktail di gamberi

Il classico antipasto declinato in tre sfiziose versioni: scegli quella che più ti piace e servila per aprire un'elegante cena di festa

DI **MAURO COMINELLI** FOTO DI **SONIA FEDRIZZI**

In rosa
Mescola bene alla maionese 2 cucchiai di ketchup, qualche goccia di salsa Worcestershire e 1 cucchiaio di whisky, in modo da ottenere una salsa rosa perfettamente omogenea. Fodera coppe o bicchieri con foglie di lattuga e riempili con i gamberi e la salsa.



Alla messicana
Sbuccia l'avocado, bagnalo con gocce di succo di limone e taglialo a pezzettini. Mescolali con il pomodoro a dadini, il cipollotto tritato, gocce di tabasco e un filo d'olio. Metti sul fondo dei bicchieri foglie di radicchio e completa con gamberi e composto di avocado.

Ai cannellini
Frulla i fagioli con l'aglio spellato e tagliato a pezzi, le foglie del timo, 1 cucchiaio di olio e 1-2 cucchiai del liquido di cottura dei gamberi. Distribuisci la crema di cannellini nei bicchieri e disponi sopra i gamberi. Profuma con il pepe rosa e 1 rametto di timo.

1

CUOCI I CROSTACEI

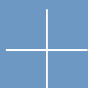
Per 4 persone, versa in una casseruola 2 dl di vino bianco, 1/2 litro di acqua, 4-5 grani di pepe e qualche gambo di prezzemolo; porta a ebollizione e fai ridurre il liquido per 5 minuti. Intanto, incidi le code di 600 g di gamberi lungo il dorso con le forbici ed elimina i filetti neri. Immergili nella casseruola e cuocili per 2 minuti; sgocciolali con un mestolo forato, lasciali raffreddare ed elimina i gusci. In alternativa ai gamberi, puoi usare code di scampi.

2

SCEGLI LA FARCITURA

In rosa: i gamberi sono serviti con la tradizionale salsa cocktail profumata con il liquore inglese


300 g di maionese pronta



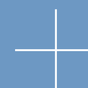
2 cucchiai di ketchup



salsa Worcestershire



1 cucchaio di whisky



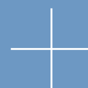
1 cespo di lattuga

Alla messicana: gli ingredienti che accompagnano i crostacei sono ispirati alla salsa guacamole


1 avocado



1 pomodoro



qualche goccia di tabasco

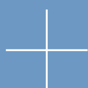

1 cipollotto tritato



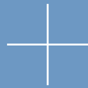
1 cespo di radicchio rosso

Ai cannellini: crostacei e legumi sono un binomio che da tempo ha grande successo

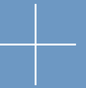

250 g di fagioli cannellini lessati



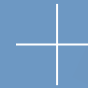
1 spicchio d'aglio



olio extravergine di oliva



1 cucchiaino di pepe rosa



1 rametto di timo

3

SERVI NEI BICCHIERI

I cocktail di gamberi vanno serviti a temperatura ambiente, così da poter apprezzare appieno il sapore dei crostacei e delle loro salse. Assemblali in coppe o in bicchieri trasparenti in modo che tutti i colori contrastanti degli ingredienti che li compongono siano ben visibili. Offrili con abbondanti crostini di pancarré leggermente tostati.

DI **ALESSANDRO GNOCCHI**

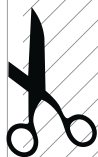
LO SAPEVI CHE...
L'AFFUMICATURA A CALDO DURA 4 ORE, QUELLA A FREDDO FINO A 10 GIORNI

PER GUSTARLO AL MEGLIO
Condiscilo con erba cipollina tagliuzzata oppure con aneto tritato; è ottimo anche con fette di pane di segale o di pancarrè tostate e imburrate.

salmone affumicato

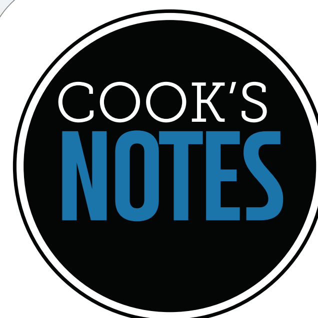
Viene preparato con un'antica tecnica di conservazione. I filetti vengono prima marinati con sale e quindi affumicati. Questo processo può essere effettuato con due metodi diversi. Quello tradizionale, a freddo (il migliore) o a caldo, avviene con il fumo prodotto dalla lenta combustione di legna pregiata. Con l'altro metodo, detto "a fumo liquido", il pesce viene messo a bagno in soluzioni con aromi distillati dal fumo: è quello che dà prodotti meno pregiati. Controlla in etichetta il metodo di lavorazione.

FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



Allevato e selvaggio

La maggior parte del salmone in commercio viene da Norvegia, Scozia e Irlanda, dove è allevato in grandi vasche immerse nelle acque marine. Quello selvaggio, più raro e quindi più costoso, si pesca poco prima che risalga lungo il corso dei fiumi e proviene soprattutto dall'Alaska.



SE LO UTILIZZI IN PREPARAZIONI CALDE, COME PASTE O RISOTTI, AGGIUNGILO A PEZZETTI SOLAMENTE VERSO LA FINE DELLA COTTURA

147

CALORIE PER 100 GRAMMI
di salmone affumicato, mentre quello fresco ne fornisce 190

Acquistare e conservare

1 Il colore Il salmone affumicato deve avere un colore uniforme e non deve presentare macchie scure o giallastre.
2 La fetta È meglio scegliere confezioni in cui le fette hanno la medesima dimensione: questo indica che il taglio è stato effettuato nella parte più pregiata del filetto.
3 L'avanzo Quello che non si consuma subito, avvolto con pellicola e alluminio, si conserva in frigorifero per 2-3 giorni.



Toast con uova strapazzate

Preparazione **15 minuti**
Cottura **10 minuti**
Dosi per **4 persone**

4 fette di pane a cassetta ai cereali - 6 uova - 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - 1 bustina di zafferano - 3 cucchiai di latte tiepido - 300 g di salmone affumicato a fette - 16 pomodorini semisecchi sott'olio - qualche stelo di erba cipollina - 150 g di spinacini già puliti - olio extravergine d'oliva - aceto balsamico - sale - pepe

Sguscia le uova in una ciotola, unisci il parmigiano e lo zafferano sciolto nel latte; condisci con sale e pepe e mescola con una frusta per amalgamare gli ingredienti. Mescola gli spinacini con i pomodorini semisecchi. Tagliuzza l'erba cipollina. **Tosta le fette di pane** nel forno e appoggiane 1 in ogni piatto. Versa il composto di uova in una padella antiaderente e mettila sul fuoco basso. Cuoci le uova mescolando continuamente fino ad ottenere un composto dalla consistenza cremosa. **Togli la padella dal fuoco** e suddividi le uova sulle 4 fette di pane. Guarnisci ogni fetta con un quarto del salmone e spolverizza con l'erba cipollina e una macinata di pepe. Servi i toast accompagnati dall'insalatina di spinacini e pomodorini semisecchi conditicon sale, pepe, olio e aceto balsamico.

RICETTA DI ANTONELLA PAVANELLO, FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL

Terrina di carciofi al pepe rosa e finocchietto

Preparazione **30 minuti**
Cottura **1 ora e 10 minuti**
Dosi per **4 persone**

8 carciofi - 25 g di burro - 3 uova - 25 g di farina - 200 g di salmone affumicato - 2,5 dl di latte - 1/2 limone - 1 ciuffo di finocchietto - sale - pepe rosa

STEP BY STEP



1

In un tegame fai fondere il burro, unisci la farina e lasciala tostare per qualche istante; versa il latte caldo poco alla volta, sempre mescolando, sala, unisci qualche granello di pepe rosa pestato e fai cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti, finché la besciamella si sarà addensata.



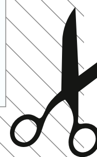
2

Pulisci i carciofi e lessali per circa 15 minuti in acqua salata e acidulata con poche gocce di limone; scolali, tagliali in 4 parti e passali al passaverdure. Separa i tuorli dagli albumi e monta questi ultimi a neve molto soda con un pizzico di sale.



3

Mescola la besciamella al passato di carciofi, poi incorpora i tuorli e gli albumi montati. Versa il composto in una terrina foderata con carta da forno; aggiungi uno strato di salmone e continua fino a esaurire gli ingredienti; termina con il composto di carciofi e qualche listarella di salmone. Cuoci a bagnomaria in forno a 170° per 45 minuti. Fai raffreddare, decora con pepe rosa, finocchietto e servi.



con la **pentola a pressione**

DI **MAURO COMINELLI**

Ribollita toscana

Preparazione **30 minuti**
Cottura **45 minuti**
Dosi per **4 persone**

500 g di cavolo nero - 250 g di pomodori pelati - 1 patata - 250 g di cannellini secchi - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 2 spicchi d'aglio - 4 fette di pane toscano - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 Metti i fagioli a bagno in acqua fredda per 1 notte. Sgocciolali, sciacquali e mettili nella pentola a pressione. Versa 1,5 litri di acqua e chiudi con il coperchio. Accendi il fuoco al massimo; quando la valvola sibila, abbassa al minimo e cuoci per 20 minuti. Sgocciola fagioli e tieni da parte l'acqua di cottura; sciacqua e asciuga la pentola.
2 Intanto, lava il cavolo nero, asciugalo e separa le foglie dalle costole centrali che eliminerai. Sbuccia la patata, sciacquala e tagliala a dadini. Spella 1 spicchio d'aglio e la cipolla e tritali con la carota raschiata e spuntata e la costa di sedano.
3 Scalda 2-3 cucchiai di olio nella pentola a pressione con il rametto di rosmarino e fai rosolare il mix di verdure preparato. Aggiungi la patata, il cavolo nero e i pomodori pelati tagliuzzati. Riunisci anche i fagioli cannellini e la loro acqua di cottura, chiudi con il coperchio e alza la fiamma al massimo. Quando la valvola sibila, abbassa il fuoco al minimo e cuoci per 20 minuti. Fai sfogare il vapore, togli il coperchio e regola di sale e pepe. Distribuisci la ribollita nelle ciotole individuali e servila, irrorandola con un filo d'olio, meglio se toscano, e le fette di pane tostate e strofinate con lo spicchio d'aglio spellato rimasto.

LO SAPEVI CHE...
SI CHIAMA COSÌ PERCHÉ SI PREPARA IL GIORNO PRIMA

LA COTTURA TRADIZIONALE
Cuoci i cannellini in una pentola con 2 litri d'acqua per 45 minuti. Intanto, rosola in una grande casseruola il rosmarino e il mix di verdure con un filo d'olio. Aggiungi tutti gli altri ortaggi, i cannellini e la loro acqua di cottura e cuoci a fiamma bassa per 35-40 minuti. Servila come spiegato sopra.





1



2



3

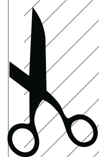


FOTO DI MAURO PADULA

STEP BY STEP

Anatra all'arancia

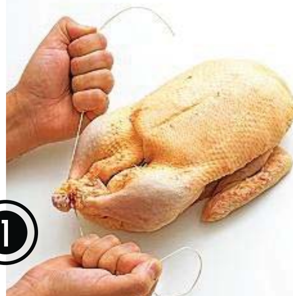
Preparazione **30 minuti**
Cottura **45 minuti**
Dosi per **4 persone**

1 anatra di circa 1 kg già pulita - 2 arance non trattate - liquore all'arancia, tipo Cointreau - 1 spicchio d'aglio - vino bianco secco - farina - brodo vegetale - 1 rametto di rosmarino - zucchero - burro - olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 Passa l'anatra sulla fiamma per eliminare eventuali piumette rimaste; lavala e asciugala. Salala e pepala dentro e fuori; introduci all'interno il rosmarino, l'aglio e 2 spicchi d'arancia con la buccia. Passa lo spago da cucina sotto il codrione (la coda), incrocia i 2 capi e avvolgili intorno alle cosce. Tira i capi, affinché aderiscano al corpo e il codrione chiuda l'apertura. Fissa lo spago con un nodo.

2 Scalda 30 g di burro e un filo d'olio nella pentola a pressione e rosola l'anatra a fuoco medio, girandola su tutti i lati con due palette. Sfuma con il liquore, irrora con 1 dl di vino e lascialo quasi completamente evaporare. Versa anche il succo delle arance rimaste, unisci 1/2 cucchiaino di zucchero e chiudi con il coperchio.

3 Alza la fiamma al massimo e aspetta il sibilo della valvola. Abbassa il fuoco al minimo e cuoci per circa 40 minuti. Spegni e lascia sfogare il vapore. Sgocciola l'anatra e avvolgila con alluminio. Riaccendi il fuoco sotto la pentola e unisci al fondo di cottura 1 cucchiaio di farina e 20 g di burro, mescolando con una frusta. Versa 1-2 cucchiai di liquore e 1 mestolino di brodo e fai restringere la salsina, mescolando sempre con la frusta. Porziona l'anatra e servila con il sughetto preparato.


1


2

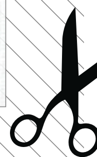

3



FOTO DI MAURO PADULA

LA COTTURA TRADIZIONALE

Insaporisci l'anatra e rosolala in una casseruola con olio e burro. Sfumala con il liquore e il vino e trasferisci volatile e fondo di cottura in una teglia. Bagna con il succo d'arancia, chiudi e cuoci per 1 ora abbondante in forno già caldo a 180°. Togli l'alluminio e prosegui la cottura per altri 40 minuti; fai la salsina come spiegato.



DI MAURO COMINELLI

Bocconcini di maiale al curry

Preparazione **25 minuti**
Cottura **20 minuti**
Dosi per **4 persone**

800 g di filetto di maiale - 1 mela - 2 scalogni - 250 g di yogurt greco - curry - burro - sale

1 Elimina il grasso superficiale del maiale con un coltello affilato; taglialo a fette di 2-3 cm di spessore e quindi a bocconcini. Sbuccia la mela, elimina il torsolo e riducila dadini piccolissimi; spella gli scalogni e tritali.
2 Fai sciogliere 20 g di burro in un grande contenitore che possa andare nel microonde con 1/2 cucchiaino di curry alla massima potenza per 1 minuto; unisci i bocconcini di maiale, mescola e cuoci per 2 minuti alla massima potenza. Sgocciola la carne con un mestolo forato, metti nel contenitore la mela e gli scalogni, spolverizza con 1/2 cucchiaino di curry, mescola, chiudi con pellicola per microonde e fai qualche forellino con uno stecchino.
3 Cuoci nel forno a circa 450 W per 10 minuti, in modo che mela e scalogno risultino ben morbidi. Riunisci nel contenitore il maiale, regola di sale, mescola, chiudi ancora con pellicola e cuoci a 450 W per 3-4 minuti. Togli dal forno, aggiungi subito lo yogurt a temperatura ambiente nel quale avrai unito ancora 1/2 cucchiaino di curry, mescola e lascia riposare per 2 minuti. Servi a piacere con riso basmati.

STEP BY STEP



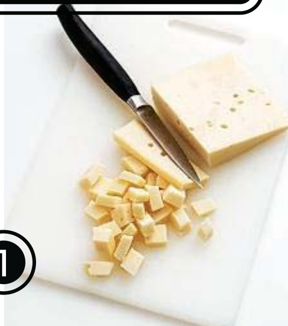
LO SAPEVI CHE...
IL CURRY È UNA MISCELA DI SPEZIE CHE PUÒ AVERE MILLE SFUMATURE



LA COTTURA TRADIZIONALE
Rosola a fuoco vivace i bocconcini di maiale con burro e curry in uno wok o in una grande padella antiaderente; sgocciolali e fai appassire mela e scalogno, sempre aggiungendo il currry, per 12-15 minuti, unendo poca acqua calda se necessario. Riunisci i bocconcini di maiale, sala e cuoci a fiamma media per 7-8 minuti, mescolando spesso. Unisci lo yogurt profumato con il curry, amalgama bene e spegni.

FOTO DI MAURO PADULA









Fonduta alla valdostana

Preparazione **15 minuti**
Cottura **10 minuti**
Dosi per **4 persone**

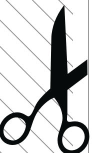
600 g di fontina - 2 dl di latte - 4 tuorli - noce moscata burro - 4 fette di pane casereccio - pepe bianco

1 Elimina la crosta della fontina, tagliala a pezzettini e mettila in una ciotola; coprila con il latte e lasciala riposare per 3-4 ore a temperatura ambiente.
2 Fai fondere una noce di burro in un grande contenitore per microonde, toglilo dal forno e unisci la fontina, il latte e una grattugiata di noce moscata, mescola, metti nel microonde e cuoci a circa 600 w di potenza per 2 minuti; estrai il contenitore e mescola con la frusta.
3 Cuoci ancora per 3 minuti; ogni minuto estrai il contenitore dal forno e mescola con la frusta. Amalgama 1 tuorlo per volta, mescolando sempre con la frusta, insaporisci con una macinata di pepe e metti nel microonde ancora per 1 minuto. Mescola per l'ultima volta con la frusta, distribuisci la fonduta nelle ciotole e servi con il pane casereccio leggermente tostato e tagliato a dadini.

LO SAPEVI CHE...
QUELLA SVIZZERA SI FA CON IL GRUYÈRE, IL VINO E SENZA UOVA

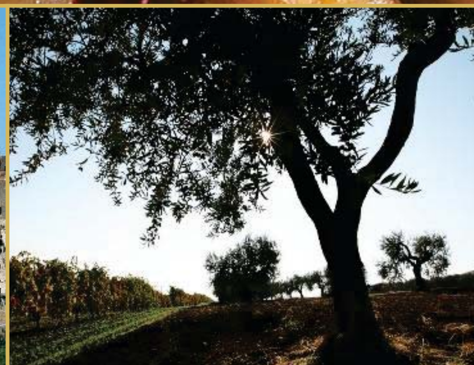
LA COTTURA TRADIZIONALE
Metti in un pentolino a fondo arrotondato la fontina a pezzetti, latte e burro; disponilo su una casseruola con acqua in leggera ebollizione e cuoci a bagnomaria, mescolando con la frusta. Quando il formaggio inizierà a filare, unisci i tuorli, uno alla volta, e profuma con il pepe.

FOTO DI MAURO PADULA











APRI LA TUA SCUOLA DI

E REALIZZA UN SOGNO.

NOVITÀ DALLE AZIENDE



BIOEXPRESS

PER NATALE REGALA UNA CESTA

Per un regalo genuino e particolare, è possibile regalare una cesta piena di prodotti biologici Bioexpress. Si possono scegliere frutta e verdura biologici e di stagione ma è possibile aggiungere altri prodotti tra cui tisane, marmellate, cereali, formaggi e tanto altro ancora. www.bioexpress.it.



VAL D'OCA

SPUMANTE PUNTOORO GOLD

Puntooro Gold è uno spumante millesimato a marchio Val D'Oca, presentato in un'esclusiva bottiglia opaca color oro che si presta perfettamente per un raffinato regalo. Un design e una tonalità cromatica distintivi che valorizzano perfettamente un vino di grande pregio. Al gusto si presenta bilanciato, armonico e persistente, perfetto da stappare al momento dell'aperitivo e da abbinare a primi piatti a base di pesce o a secondi di carne bianca.



GIOVANNI COVA & C.

COLLEZIONE DOLCIARIA NATALIZIA

La tradizione pasticcera di Giovanni Cova & C. e l'Archivio Storico Ricordi si uniscono per promuovere le eccellenze di Milano con una collezione di esclusivi prodotti dolciari dedicata alle raccolte dell'Archivio e rivestita con le immagini iconiche dei più grandi maestri della musica operistica italiana.



FRESCHELLO

LINEA EXTRA DRY

Freschello Spumante Extra Dry, nelle sue varianti Bianco e Rosé, è uno spumante dalla bassa gradazione alcolica e dalle note fruttate. Dalle vigne dei Colli Berici, l'uva autoctona veneta garganega conferisce a Freschello Spumante Extra Dry Bianco un colore giallo chiaro brillante dal perlage persistente, mentre le uve merlot e raboso vinificate in rosa, la caratteristica tonalità rosata a Freschello Spumante Extra Dry Rosé. Freschello Spumante Extra Dry è adatto a diverse occasioni di consumo, da una cena in piedi, all'aperitivo ma anche a tutto pasto.



EUROFOOD

COFANETTO REGALO LUXURY

Per le prossime feste Eurofood propone il Cofanetto Regalo Luxury, una fusione di gusti di altissimo livello. Il Cofanetto Regalo Luxury contiene da una parte una bottiglia di pregiato Champagne Brut Classic DEUTZ da 75ml e dall'altra un taglio selezionato di cuore di filetto di salmone affumicato KV NORDIC da 400 grammi, selezionato fra le migliori qualità presenti nei mari del Nord. Il Cofanetto Regalo Luxury rappresenta non solo un dono prestigioso ma anche una combinazione ideale per preparare in pochi istanti un aperitivo facile e di classe.



SANTA MARGHERITA

PROSECCO SUPERIORE 52 EXTRA DRY VALDOBBBIADENE DOCG

È un vino fresco e giovane dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso ricorda gli aromi floreali del pesco e dell'acacia, e quelli fruttati con sentori di mela renetta ed ananas. Al gusto armonico, risulta fresco ed elegantemente morbido, con un perlage di estrema finezza che veicola l'intensità aromatica e avvolge la lingua ed il palato in sensazioni gustative affascinanti.



LEVONI

COTECHINO MEDAGLIA D'ORO

Per le feste Levoni porta in tavola tutta la bontà del Cotechino Medaglia D'Oro. Certificato 100% italiano perché ottenuto da suini nati, allevati e trasformati in Italia, il Cotechino Medaglia D'Oro Levoni è composto da una macinatura di carni suine di qualità, tagli magri, grassi e cotenna insaporite dall'aggiunta di sale, pepe e altre spezie. Il sapore è gradevolmente speziato, con buona consistenza e morbidezza al palato. Contiene solo aromi naturali, è senza glutammato aggiunto, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.



BERLUCCHI

CUVÉE IMPERIALE MAX ROSÉ

Per tutti i brindisi e le occasioni conviviali delle prossime festività, Berlucchi propone la Cuvée Imperiale Max Rosé, uno spumante Extra Dry Franciacorta DOCG. Dal sapore pieno, vellutato, con piacevole corpo, è ottimo all'aperitivo.
Per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei.
Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo.

il poster di giallo



Al sorbetto di melone d'inverno

Fai congelare 400 g di polpa di melone bianco tagliata a pezzi. Passa al mixer 1 cucchiaio di zucchero con qualche foglia di menta; versa il composto ottenuto in una ciotolina, intingi in acqua fredda l'orlo di 6 calici resistenti al freddo e poi passali nel composto in modo da ottenere un bordino aromatizzato. Trasferiscili in freezer. **Metti** il melone congelato nel bicchiere del frullatore con 40 g di zucchero e 1 piccolo albume e frulla il tutto, aggiungendo a filo 1/2 bicchiere scarso di acqua minerale naturale ghiacciata. Distribuisci il sorbetto nei calici con un cucchiaino, senza toccarne l'orlo aromatizzato e colmali con 1/2 bottiglia di spumante ben freddo (si formerà una schiuma bianca in superficie). **Guarnisci** con 1 fettina di melone e, a piacere, con 1 grappolino di ribes bianco e servi immediatamente. **Per 6 persone.**

Agli agrumi con ghiaccio alla vodka e limoncina

Versa un filo di acqua fredda in 12 spazi di una vaschetta per ghiaccio, riempiendoli a metà; aggiungi in ciascuno 1 cucchiaino di vodka, 1 goccia di miele millefiori e 1 piccola foglia di menta. **Fai congelare** finché i cubetti saranno pronti. Spremi 1 limone dolce di Amalfi e 8 mandarini, mescola il succo e filtralo. Distribuisci il ghiaccio nei bicchieri già freddi, unisci il succo degli agrumi e colma con lo spumante ben freddo. **Guarnisci** ogni porzione con 1 rametto di erba limoncina, 1/2 fettina di limone, 1 fettina di mandarino. Servi subito. **Per 6 persone.**

Rosé ai lamponi e menta

Fai raffreddare 6 calici, 1 bottiglia di spumante rosé e 1 di vermouth rosso. Pulisci 120 g di lamponi, tienine da parte 30 g e frulla i rimanenti con 1 cucchiaino di zucchero. **Passa** il composto ottenuto attraverso un colino a maglie fitte per eliminare i semini. Distribuisci sul fondo dei calici la purea di lamponi e i lamponi interi tenuti da parte, aggiungi 100 ml di vermouth rosso e colma i calici con lo spumante rosé. **Aggiungi** 1 ciuffo di menta nei calici e servi immediatamente. **Per 6 persone.**

COCKTAIL CON LO SPUMANTE

A CURA DI **FRANCESCA TAGLIABUE** RICETTE DI **DANIELA MALAVASI**
FOTO DI **LUCA COLOMBO / STUDIO XL**



Al Campari, arancia e angostura

Spremi 3 arance e filtrane il succo. Distribuisci qualche cubetto di ghiaccio in 6 bicchieri alti e aggiungi 2 fette di arancia non trattata. **Distribuisci** il succo in parti uguali insieme a 1/2 bottiglietta di Campari Soda. Riempi i bicchieri con lo spumante ben freddo e profuma ogni porzione con una goccia scarsa di Angostura. **Mescola** e servi con una ciliegina da cocktail. **Per 6 persone.**

Al vermouth, limone verde e sedano

Fai raffreddare bene i bicchieri e una bottiglia di spumante. Lava 1 limone verde non trattato e affettalo. Pulisci e lava 6 rametti teneri di sedano verde, con le foglie. **Lava** 2 rametti di menta. Distribuisci 4-5 cubetti di ghiaccio in ogni bicchiere, versa sul fondo 100 ml di vermouth bianco, unisci lo spumante e non mescolare. **Aggiungi**, a piacere, un poco di soda fredda e guarnisci ogni bicchiere con 2 fettine di limonee 1 rametto di sedano. Servi subito. **Per 6 persone.**

verace come me

IL CAPOSQUADRA
Giovanni
NAPOLETANO DOC, GENUINO COME LA SUA CUCINA



Cappellacci con cotechino e crema di lenticchie

Vecchi sapori, nuove combinazioni!

La pasta fresca è uno dei cibi più conviviali: amici e parenti all'opera per tirare l'impasto, fare la farcitura e preparare il condimento. Oggi rivisito il più classico dei matrimoni d'amore, lenticchie e cotechino, preparando dei deliziosi cappellacci!

Setaccia sul piano di lavoro 200 g di farina "00" e 100 g di farina di grano duro. Unisci 3 uova e impasta fino a ottenere un panetto. Avvolgilo nella pellicola e fallo riposare. Intanto prepara il ripieno: in una ciotola sgrana 500 g di cotechino lessato. Schiaccia 150 g di patate lesse, 100 g di ricotta, 30 g di parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe e mescola. Intanto metti in una casseruola 150 g di lenticchie già ammollate con 2 litri di acqua e 1 foglia di alloro. Porta a bollore e cuoci le lenticchie per 30 minuti. Poi scolale, tenendo da parte poca acqua di cottura elimina l'alloro e falle saltare per qualche istante in padella con un filo d'olio extravergine di oliva, 1/2 carota, 1/2 costa di sedano e 1 cipolla tritati finemente e 1 spicchio d'aglio. Elimina l'aglio, regola di sale e pepe e frulla le lenticchie con un po' di acqua di cottura tenuta da parte e tieni in caldo. Stendi la pasta in una sfoglia di 2-3 mm. Ritagliala in tanti quadrati da 6-7 cm di lato. Farcisci ciascuno con 1 cucchiaio di ripieno; richiudili dando la forma di un cappellaccio e cuocili in acqua bollente salata. Scolali con un mestolo forato in una padella dove avrai scaldato un filo d'olio con 2-3 foglie di salvia e 1 rametto di rosmarino. Distribuisci i cappellacci sulla crema di lenticchie e servi con una macinata di pepe.

Un pizzico di farina
Ricordati di aggiungere un po' di farina di grano duro sul piano di lavoro quando stendi la pasta e sul vassoio quando sistemi i cappellacci prima di cuocerli.

Cappellacci perfetti
Farcisci i quadrati di pasta con il ripieno preparato e piegali a triangolo. Salda i bordi (per farli aderire meglio, inumidiscili con un po' d'acqua), fai combaciare i due angoli opposti e chiudi premendo il punto di congiunzione. Intanto, con l'altra mano, gira l'angolo rimasto verso l'alto.



Qui la videoricetta
Inquadra la foto con l'app della Realtà Aumentata (info a pag. 5) e guarda la ricetta in video



FOTO DI GIAN MARCO FOLCOLINI

CAPODANNO cena chic

Tre ricette sfiziose e intriganti che non abbandonano le consuetudini ma le rivisitano, per piatti che soddisferanno i gusti più tradizionali senza cadere nel fuori moda. Tutti contenti con i sofisticati tagliolini, il cotechino con lo zabaione e la caponata invernale profumata agli aromi mediterranei

A CURA DI **FRANCESCA TAGLIABUE** FOTO DI **MAURIZIO LODI**



ricette di
Daniela Malavasi
Food stylist

Nidi di tagliolini alla crema di fontina con porri fritti

Delizia tutta da fondere
Per una crema stile fonduta, golosa come quella di questa ricetta, l'ideale è la fontina valdostana Dop, un formaggio a pasta semicotta prodotto con il latte dei pascoli di montagna. Tipico della regione Valle d'Aosta, garantito dal Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina, questo formaggio - che come dice il nome fonde facilmente - è ottimo anche da tavola, al naturale. Dopo l'acquisto, avvolgilo nella pellicola e tienilo nella parte meno fredda del frigo. Resterà morbido e si fonderà uniformemente.

Gira pagina per le ricette



Cotechino alla crema di patate con zabaione

Il salume da cuocere delle Feste
Le origini del cotechino sono emiliane. Il termine deriva da cotenna, la pelle del maiale, che in dialetto si chiama appunto "coteca" o "cotica". Infatti il cotechino, oltre che con carne di maiale, lardo e spezie, viene preparato anche con la cotenna, il tutto tritato e insaccato in budello di maiale. Esiste anche una versione friulana e veneta del cotechino, detta musetto.

Caponata di carciofi al profumo di erbe e arancia

Tanto gusto dalla Sicilia
Ricetta tipica sicula, la caponata di verdure è un piatto agrodolce, condito con aceto e zucchero. Le versioni sono moltissime, e la si prepara con verdure diverse, secondo le stagioni, e solitamente con i pinoli come frutta secca. Mentre in estate la si serve fredda, in inverno la si porta in tavola calda o tiepida, come in questa ricetta.

TABELLA DI MARCIA

il giorno prima

Metti a bagno il cotechino
Sistemalo in una casseruola o un tegame colmo di aqua fredda, coprilo e lascialo riposare tutta la notte.

3 ore prima

Preparalo per la cottura
Avvolgi il cotechino in un telo bianco (oppure in uno dei sacchetti usa e getta per cuocere gli arrosti), fissalo con spago da cucina a un cucchiaio di legno perché rimanga dritto in cottura e chiudilo a caramella alle estemità. Fallo sobbollire per almeno 2 ore.

2 ore prima

Cuoci la crema di patate
Porta il brodo a bollore; lava, taglia le patate a cubetti. Spella gli scalogni e cuoci il tutto per circa 20 minuti, allungando man mano con il brodo bollente. Pulisci le verdure per la caponata, cuocila.

Fai il condimento per la pasta
Metti il formaggio a bagno in latte e panna per 1 ora. Taglia i porri e mettili a bagno in acqua e ghiaccio.

10 min prima

Le ultime operazioni
Scola i porri e friggili. Fai lo zabaione salato. Scalda appena il cotechino, scolalo e taglialo, servi la caponata tiepida.

IL TOCCO IN PIÙ

Avvolgi in un foglio di carta assorbente un cucchiaio abbondante di mandorle salate (da aperitivo) e spezzettale in modo grossolano con il batticarne. Poi cospargi con le mandorle la caponata ancora tiepida e servi subito.

Preparazione 30 min.

Cottura 45 min.

Caponata di carciofi al profumo di erbe e arancia

Per 4 persone
6 carciofi - 1 limone - 2 piccole cipolle rosse - 2 coste di sedano - 1 spicchio di aglio (facoltativo) - 1 arancia non trattata - 100 g di olive verdi siciliane snocciolate - 1 mazzetto di erbe miste (prezzemolo, basilico e menta) - 1 cucchiaio di pinoli - farina - 20 g di zucchero - 50 ml di vino bianco - 50 ml di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Pulisci i carciofi, elimina le foglie esterne più dure, le punte spinose e il fieno interno; dividili a spicchietti e trasferiscili man mano in una ciotola di acqua e ghiaccio acidulata con il succo del limone. Sgocciolali, asciugali tamponandoli con carta assorbente, infarinali leggermente e falli rosolare in una padella con 4 cucchiai di olio per 3-4 minuti. Prelevali usando una paletta forata e tienili da parte.
2 Lava l'arancia e ricava la scorza a filetti sottili. Spella le cipolle e tagliale a spicchi, schiaccia l'aglio vestito, pulisci e taglia a tocchetti il sedano, taglia a metà le olive e fai tostare in un padellino i pinoli. Rimetti sul fuoco la padella usata per i carciofi con 40 ml di olio e le cipolle, l'aglio, il sedano, le olive e i pinoli. Falli insaporire mescolando per qualche minuto, unisci qualche rametto delle erbe aromatiche e aggiungi un mestolino di acqua calda leggermente salata e il succo dell'arancia. Cuoci a fuoco dolce per 10 minuti, aggiungi i carciofi e la scorzetta dell'arancia a filetti e prosegui la cottura a fuoco dolce per 20 minuti circa. Al termine, elimina l'aglio e i rametti delle erbe. Regola di sale e, a piacere, aggiungi una macinata di pepe.
3 Riunisci in un pentolino il vino, l'aceto e lo zucchero, mescola e cuoci a fuoco vivace, lasciando evaporare una parte del composto. Versa lo sciroppo agrodolce sui carciofi, mescola, cospargi la preparazione con un trito di erbe miste e servi la caponata tiepida.


1


2


3


1


2


3

Nidi di tagliolini alla crema di fontina con porri fritti

Preparazione 30 min.

Cottura 30 min.

Per 4 persone
500 g di tagliolini di pasta fresca all'uovo - 450 g di fontina valdostana Dop - 150 ml di panna fresca - 150 ml di latte - noce moscata - 2 porri - olio extravergine d'oliva d'oliva delicato - sale - pepe

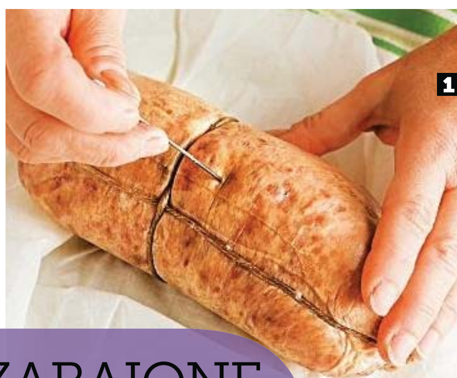
1 Elimina delicatamente la crosta dal formaggio, taglialo a pezzi e mettilo in una casseruola; coprilo con la panna mescolata al latte, aggiungi una grattugiata di noce moscata e una macinata di pepe e lascia riposare il tutto per un'ora.
2 Priva i porri della radice, elimina le foglie esterne e pareggiali, eliminando la parte verde più scura. Dividili a metà nel senso della lunghezza per lavarli bene all'interno e poi tagliali a julienne; mettili in una ciotola con acqua e ghiaccio. Scalda a fuoco dolce il formaggio mescolato a panna e latte, fino a ottenere una crema densa e vellutata.
3 Cuoci i tagliolini in abbondate acqua bollente salata. Sgocciola i porri, asciugali bene, friggili in una padella con un filo di olio ben caldo finché saranno ben dorati e croccanti. Scolali sulla carta da cucina e salali leggermente. Condisci la pasta con la crema al formaggio e distribuiscila nei piatti formando un nido, aggiungi ancora una macinata di pepe, guarnisci con i porri fritti e servi subito.

Giochi di consistenze

Raffinata ed elegante la contrapposizione del croccante del porro fritto e la morbidezza della crema di fontina.

PERFETTA FORMA

Preleva con una grande pinza un quarto dei tagliolini conditi e trasferiscili all'interno di un mestolo. Inserisci nella pasta i rebbi di un forchettone, ruotalo su sé stesso in modo da ottenere un nido e disponilo nei piatti.







ZABAIONE DA CHEF

Appoggia la ciotola su un tegame con acqua in leggero bollore. Fai addensare tuorli e aceto per 3 minuti, sbattendo con la frusta. Aggiungi gli altri ingredienti, continuando a montare lo zabaione finché sarà denso e soffice.

Preparazione 40 min.

Cottura 2 ore

Cotechino alla crema di patate con zabaione

Per 4 persone

1 cotechino da 800 g - 1 kg di patate - 2 scalogni - 4 tuorli - 4 cucchiai di aceto di vino bianco - 1 cucchiaio di vino bianco secco - 1 cucchiaio di aceto balsamico - 1 mazzetto di erba cipollina - brodo vegetale bollente - olio d'oliva extravergine delicato - sale - pepe

1 Metti il cotechino a bagno in acqua fredda per una notte. Punzecchialo con uno spillone in più punti, avvolgilo in un telo bianco a trama sottile e legalo alle estremità (a caramella) con spago da cucina. Mettilo in una casseruola, coprilo con abbondante acqua fredda e porta l'acqua lentamente a bollore. Abbassa il fuoco al minimo e cuoci il cotechino per almeno 2 ore.
2 Intanto, sbuccia le patate, lavale e tagliale a pezzetti. Spella gli scalogni, affettali, falli rosolare in una casseruola con 2 cucchiai di olio e poi aggiungi le patate; mescola, copri a filo con il brodo caldo e cuoci le patate a fuoco dolce, mescolando spesso e, se necessario, unendo ancora un filo di brodo. Dopo 20 minuti circa le patate saranno cotte ma non troppo asciutte: toglile dal fuoco e passale al passaverdura per ottenere un composto liscio e cremoso.
3 Versa l'aceto in un tegamino con qualche stelo di erba cipollina e tienilo sul fuoco finché la quantità si sarà ridotta a un cucchiaio. Elimina l'erba cipollina dall'aceto e montalo con i tuorli in una ciotola a bagnomaria (vedi box); aggiungi il vino, l'aceto balsamico e 1 pizzico di sale e pepe, continuando a montare la salsa con la frusta. Metti la ciotola in acqua e ghiaccio e sempre mescolando, falla intiepidire. Dopo aver lasciato il cotechino qualche minuto di riposo nell'acqua di cottura scolalo, liberalo dal telo, spellalo, affettalo e disponilo sulla crema di patate ben calda. Servi subito con lo zabaione e erba cipollina tritata.

La dritta

Per bucherellare il cotechino non usare la forchetta: i fori, troppo vicini, porterebbero alla rottura della pelle e il cotechino risulterebbe acquoso e insapore. Pratica i fori a circa 3 cm di distanza l'uno dall'altro.

8 ricette per piatti PORTA FORTUNA

Blogger e giornalisti interpretano con estro i grandi classici della cucina italiana

A CURA DI **ROBERTA FONTANA**
FOTO DI **SONIA FEDRIZZI**





Valeria Ciccotti
food blogger
Vale Cucina e Fantasia

Carré di maiale con clementine caramellate

Per 4 persone
1 carrè di maiale da circa 1 kg - 8 clementine non trattate - 50 g di miele - 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (prezzemolo, menta, maggiorana, timo) - 1/2 limone - 3 cucchiai di limoncello - qualche rametto di ribes rosso - zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Lava, asciuga e trita finemente le erbe aromatiche. Sistema il carré di maiale in una teglia da forno, spennellalo uniformemente con il miele, irroralo con 3 cucchiai di olio, aggiungi il trito di erbe aromatiche, sale, pepe e massaggia i condimenti sulla carne, per rivestirla in modo uniforme. Cuoci il carré nel forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.
Sbuccia le clementine, ben lavate, lasciando attaccate le calotte superiori (saranno decorative e profumate). Bagnale con acqua e cospargile abbondantemente di zucchero.
Versa sull'arrosto il succo del limone e il limoncello. Sistema nella teglia le **clementine** e continua la cottura per circa 1 ora, avendo cura di irrorare spesso il carré con il fondo di cottura. Servilo con le clementine caramellate, decorando con il ribes rosso e, a piacere, con rametti di erbe fresche.

Risotto all'uva

Per 4 persone
300 g di riso Carnaroli - 250 g di acini d'uva bianca e nera senza semi - 30 g di cipolla - 1 l di brodo vegetale - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - qualche rametto di ribes rosso - 1 ciuffo di menta - 50 g di burro

Lava gli acini d'uva e dividine alcuni a metà, lasciando interi gli altri. Sciogli in una casseruola metà del burro e fai imbiondire la cipolla tritata, poi rosola nel soffritto gli acini d'**uva**. Intanto, lava e asciuga il ribes.
Unisci il riso nella casseruola e tostalo a fuoco vivo per 2 minuti, mescolandolo in continuazione. Portalo a cottura in circa 16 minuti aggiungendo 1 mestolo alla volta di brodo vegetale caldo: non unire altro brodo finché il precedente non è stato assorbito e mescola spesso.
Togli la casseruola dal fuoco e aggiungi al risotto il burro rimasto, il parmigiano, qualche chicco di ribes rosso. Mescola, metti il coperchio e fai riposare per 1 minuto. Servi il risotto guarnito con foglioline di menta.





Marisa Malomo
food blogger
Il mio Saper Fare


Preparazione 30 min.
Cottura 35 min.



Cristiana Cassé
giornalista
della rivista Giallo Zafferano

Crostata alle mandorle con melagrana e lychees

100 g di mandorle pelate tostate - 250 g di farina 00 - 160 g di zucchero + 4 cucchiai per la gelatina - 1/2 limone non trattato - 130 g di burro - 5 uova + 1 tuorlo - 300 ml di panna fresca - 100 ml di succo di melagrana - 4 g di gelatina in fogli - 1/4 di melagrana - 5-6 lychees - sale

Per la frolla frulla le mandorle con 80 g di zucchero. Unisci la farina, la scorza del limone grattugiata, il burro freddo a pezzetti, un pizzico di sale, un uovo e il tuorlo. Frulla rapidamente il tutto. Forma una palla con l'impasto, avvolgila in un foglio di pellicola e lasciala riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.
Stendi la frolla con il matterello in un disco di 4-5 mm di spessore e trasferiscilo in uno stampo rotondo di 26 cm foderato con carta da forno bagnata e strizzata. Bucherella il fondo, copri con altra carta da forno, versa 2 manciate di legumi secchi e inforna a 180° per 10-15 minuti. Togli carta e legumi e fai raffreddare nello stampo.
Sguscia le uova rimaste una ciotola, unisci 80 g di zucchero e sbatti con una frusta, finché il composto sarà amalgamato. Aggiungi la panna e mescola fino a ottenere una crema omogenea. Versala nel guscio e cuoci in forno ancora per mezz'ora, poi lascia raffreddare.
Scalda il succo di melagrana con i 4 cucchiai di zucchero e sciogli la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata; poi diluisci con 100 ml di acqua a temperatura ambiente. Copri la torta con la gelatina, fai rassodare in frigo per 2 ore e, prima di servire, decora con i lychees privati del nocciolo e una manciata di chicchi di melagrana.

Frittelle di lenticchie e pancetta

Per 4 persone
300 g di lenticchie - 1 cipolla - 1 costa di sedano - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 100 g di pancetta a cubetti - 100 g di pangrattato - 1 spicchio d'aglio - 100 g di caciocavallo grattugiato - 3 uova - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Metti le lenticchie in una ciotola, coprile d'acqua fredda e fai riposare per 8 ore. Elimina le lenticchie eventualmente rimaste a galla, scola e sciacqua con acqua fredda.
Pulisci e trita finemente la cipolla e il sedano, mettili in un tegame con le lenticchie, 1 litro di acqua calda, il concentrato e un pizzico sale. Porta a bollore e cuoci per circa 25 minuti. Scola le lenticchie e tienile da parte.
Rosola la pancetta per qualche minuto in una padella antiaderente senza grassi. Unisci le lenticchie e falle insaporire e asciugare, mescolando. Spegni, fai intiepidire e aggiungi l'aglio spellato e tritato, il pangrattato, il formaggio, le uova e il prezzemolo. Regola di sale e pepe e metti in frigo per 1 ora.
Forma con l'impasto tante polpette. Schiacciale leggermente e friggile in abbondante olio ben caldo. Sgocciola le frittelle su carta assorbente da cucina e servile, a piacere, con un'insalata mista.

Preparazione 15 min.
Cottura 40 min.





Meglan Xhetani
food blogger
Le Bistrò

COOK'S NOTES

La scintillante melagrana
Sacra, secondo la mitologia, per le dee Giunone e Venere, sin dall'antichità simboleggia la fertilità. Intera, è particolarmente decorativa, immancabile nei centrotavola shabby chic. I chicchi lucidi e vermigli impreziosiscono subito ogni piatto e persino i cocktail, perfetti per i brindisi benauguranti!

IN CINA, CLEMENTINE & CO. SONO ASSOCIATI ALL'ORO

Uva: chicchi benaugurali
Un antico proverbio recita "Chi mangia l'uva a Capodanno conta i quattrini tutto l'anno": usa gli acini succosi come ingrediente di una ricetta come il risotto della pagina accanto oppure servi i grappoli a fine cena.

Polpettine di lenticchie rosse con salsa di yogurt

Per 4 persone
250 g di lenticchie rosse - 2 patate - 1 cipolla - 3 albumi - pangrattato - 2 cm di zenzero fresco - 1 cucchiaio di curry - 1 cucchaino di curcuma - 1 cucchiaino di paprika dolce - 1 foglia d'alloro - 1 ciuffo di prezzemolo - 250 g di yogurt greco - tabasco - concentrato di pomodoro - 1 lime - 1 spicchio d'aglio - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Versa abbondante acqua in una casseruola, aggiungi la foglia di alloro e porta a ebollizione. Sbuccia le patate e tagliale a dadini. Versa le **lenticchie** in un colino, sciacquale sotto l'acqua fredda corrente, trasferiscile nella casseruola con le patate e cuocile per circa 20 minuti dalla ripresa del bollore, finché risultano tenere. Sgocciola bene patate e lenticchie e passale al passaverdure.
Sbuccia lo zenzero, grattugialo e mescolalo con la cipolla tritata, il curry, la paprika, sale e pepe. Amalgama il mix al composto di lenticchie con metà del prezzemolo tritato e 1 cucchiaio di concentrato. Unisci gli albumi e tanto pangrattato quanto ne occorre per ottenere un composto abbastanza sodo e modellabile.
Forma tante polpettine, ovali e schiacciate, sistemandole su vassoi foderati di carta da forno. Friggile, poche alla volta, in una padella con abbondante olio di semi ben caldo e sgocciolale man mano con un mestolo forato facendole asciugare su carta da cucina.
Trita il prezzemolo rimasto e l'aglio, privato del germoglio. Mescolali allo yogurt con la curcuma, un pizzico di sale, qualche goccia di tabasco, un filo d'olio extravergine e il succo del lime. Servi la salsa con le polpettine.

LENTICCHIE MUST

Sono piccole, tondeggianti, appiattite: non ricordano tante monetine? Anche per questo, le lenticchie sono i legumi immancabili sulla tavola di Capodanno quando una porzione, gustata appena passata la mezzanotte, si dice che "porta soldi". Una tradizione nata dal fatto che, essendo secche, si conservano a lungo e, nella cucina popolare, hanno sempre rappresentato una scorta preziosa e duratura di buona sorte e bontà!





Barbara Roncarolo
giornalista
della rivista Giallo Zafferano

Preparazione 30 min.
Cottura 30 min.

Preparazione 30 min.
Cottura 15 min.



Valeria Ciccotti
food blogger
Vale Cucina e Fantasia

Tortini dal cuore morbido cioccolato e peperoncino

Per 4 persone
130 g di cioccolato fondente - 60 g di burro - 70 g di zucchero semolato - 2 uova medie - 35 g di farina - 1 peperoncino fresco piccolo - cacao amaro - zucchero a velo - burro

Metti in una ciotola il cioccolato fondente a pezzetti insieme al burro, sciogli a bagnomaria, mescola e lascia raffreddare. Priva il peperoncino di picciolo, filamenti e semi e tritalo finemente. In una ciotola, monta le uova con lo zucchero semolato, unisci il cioccolato sciolto con il burro e mescola. Aggiungi anche il peperoncino, la farina setacciata e mescola energicamente con un cucchiaio di legno.
Imburra 4 stampini monoporzione (circa 1,2 dl di capacità) e cospargili di cacao. Versa l'impasto negli stampini fermandoti a 2 dita dal bordo. Metti gli stampini nel forno, scaldato a 175°, per circa 12 minuti.
Sforna i tortini, sformali su un piatto, spolverizzali di zucchero a velo e servili subito ancora caldi, a piacere con chicchi di ribes.

Insalata di aringa, arance e melagrana

Per 4 persone
2 arance - 2 cipollotti - 4 filetti puliti di aringa affumicata - 1 melagrana - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Sbuccia le arance al vivo, eliminando scorza e parte bianca, poi tagliale a fettine e infine a tocchetti. Pulisci i cipollotti e affettali, compresa la parte verde più tenera, a striscioline lunghe circa 5 cm. Taglia a pezzetti i filetti di aringa. Riunisci tutto in una ciotola.
Ricava il succo di mezza melagrana, con l'aiuto di uno spremiagrumi, poi filtralo e mescolalo in una ciotolina con 4 cucchiai di olio, sale e pepe: emulsiona bene con una forchetta e versa la vinaigrette sull'insalata. Completa cospargendo con i chicchi ricavati dalla melagrana rimasta.

Preparazione 15 min.

Cottura nessuna



Meglan Xhetani
food blogger
Le Bistrò



Marisa Malomo
food blogger
Il mio Saper Fare



Preparazione 25 min.

Cottura 20 min.

Ciambelline al vino con uva e noci

Per 12 ciambelline
250 g di farina - 50 ml di olio di semi di girasole -70 ml di vino bianco - 30 g di gherigli di noce - 10 acini d'uva - 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci - 100 g di zucchero + quello per la copertura

Lava gli acini d'uva, dividili a metà, privali dei semi e tagliali a pezzetti molto piccoli. Trita grossolanamente le **noci**. In una ciotola setaccia la farina con il lievito. Unisci al centro l'olio, il vino, lo zucchero, le noci e l'uva. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo.
Versa in un piatto uno strato di zucchero. Ricava dall'impasto tanti rotolini spessi 1 cm e lunghi circa 10 cm, chiudili a ciambella, sigilla bene le estremità e passa ogni ciambellina nel piatto con lo zucchero. Allinea via via i biscotti su una placca foderata con carta da forno e cuoci a 175° per circa 20 minuti.

FRUTTA SECCA

Noci, mandorle, nocciole e chi più ne ha più ne metta! Come tutti i semi, racchiudono in sé il "segreto della vita", ovvero i nutrienti necessari allo sviluppo di una nuova pianta. Per questo sono simbolo d'abbondanza e non possono mancare nel cesto della frutta e nelle ricette salate e dolci con cui iniziare il nuovo anno.

DI CRISTIANA CASSÉ E MAURO COMINELLI

LO SAPEVI CHE...
I LEGIONARI USAVANO I FICHI SECCHI COME CIBO DI RISERVA

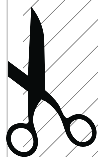
OCCHIO ALL'ETICHETTA
Anche se ammessi per legge, evita di acquistare prodotti che contengono antiossidanti come l'E220 (che è l'anidride solforosa) e acido ascorbico. Preferiscili anche senza zuccheri aggiunti e bio: sono una sicurezza.



frutta disidratata

L'eliminazione di buona parte della componente acquosa della frutta è una tradizione antica, nata dall'esigenza di conservarla fuori stagione. Un tempo avveniva esponendo i vegetali al sole, mentre oggi, a livello industriale, il processo di lenta asciugatura viene effettuato in appositi essiccatori. Le tipologie più adatte sono prugne, albicocche, uva, fichi, datteri, banane, ananas, mele, kiwi, goji e frutti di bosco. Il prezioso apporto di fibre, sali minerali, zucchero (fruttosio), antiossidanti e vitamine rimane inalterato (fatta eccezione per la vitamina C che va persa). Proprio per questo, a parità di peso, la frutta disidratata è una bomba energetica rispetto a quella fresca: 100 g di albicocche apportano 48 calorie, se disidratate si sale a 240. Un pregio, oppure un difetto, secondo quanta se ne consuma. L'atteggiamento ideale è quello di considerarla un goloso integratore, uno spezzafame o un ingrediente in più da aggiungere con moderazione a dolci e piatti salati.

FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



COOK'S NOTES

SI PUÒ PREPARARE IN CASA CUOCENDOLA IN FORNO A 50° PER 4-12 ORE, SECONDO LE DIMENSIONI

70%
LA QUANTITÀ D'ACQUA tolta dalle prugne durante il processo di disidratazione

In cucina

1 Conservazione Lascia la frutta nelle loro confezioni, se dotate della dicitura "apri e chiudi". In alternativa, riponila in barattoli di vetro a chiusura ermetica e non esporli alla luce. D'estate mettila in frigo.

2 Reidratazione Per gustare la frutta al meglio nelle ricette, è consigliabile reintegrare la parte idrica perduta. Ti basta immergerla per 15 minuti in una ciotola con acqua tiepida, cambiando l'acqua almeno un paio di volte, così eliminerai anche eventuali residui.



Torta morbida con crema pasticcera

Preparazione **30 minuti**
Cottura **40 minuti**
Dosi per **6 persone**

250 g di farina - 60 g di fecola- 120 g di burro - 120 g di miele - 100 g di zucchero semolato - 1 uovo - 6 tuorli - 5 dl di latte - 300 g di frutta disidratata (fichi, datteri, albicocche, uvetta) - 1,5 dl di vino bianco aromatico - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 1 bustina di vanillina - zucchero a velo - cannella in polvere - sale

Monta i tuorli in una casseruola con lo zucchero, la vanillina, 1 cucchiaino di cannella e la fecola. Unisci il latte caldo a filo mescolando con una frusta e fai addensare la crema a fiamma bassa, mescolando in continuazione. **Riduci a dadini** la frutta disidratata, disponili in una ciotola e irrorali con il vino. Fai sciogliere il burro e il miele a fuoco basso in una casseruola mescolando con una frusta. Unisci la frutta essiccata con il vino, quindi la farina setacciata con il lievito e infine l'uovo sbattuto con un pizzico di sale. **Fodera una teglia** di 24 cm di diametro con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, versa il composto preparato e cuoci in forno caldo a 170° per 40 minuti. Lascia raffreddare la torta, sformala, spolverizzala con zucchero a velo, decorala a piacere con pezzetti di frutta disidrata e servila con la crema alla cannella preparata.

Cestini di fillo con frutta mista



Preparazione **20 minuti**
Cottura **5 minuti**
Dosi per **12 cestini**

150 g di fichi secchi - 100 g di albicocche secche - 50 g di uvetta - 50 g di prugne secche senza nocciolo - 30 g di mandorle - 30 g di nocciole - 20 g di pistacchi non salati - 100 g di zucchero di canna - 3 dl di acqua di rosa - 5 dl di acqua di fiori d'arancio - 4 fogli di pasta fillo - burro

STEP BY STEP



1 **Disponi in una ciotola** le prugne, i fichi, le albicocche e l'uvetta; aggiungi l'acqua di rosa, l'acqua di fiori d'arancio e lo zucchero di canna e mescola. Copri a filo con acqua bollente, copri e lascia riposare per 48 ore in un luogo fresco e buio. Sgocciola la frutta con un mestolo forato su abbondante carta da cucina e tamponala con altra carta. Conserva lo sciroppo filtrato in una ciotola.

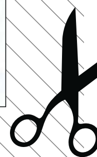


2 **Stendi i fogli di pasta fillo** sul piano di lavoro e dividi ciascuno in 6 rettangoli. Ungi con poco burro i 12 incavi di 2 stampi da muffin e disponi in ciascuno 2 rettangoli di pasta fillo, lasciandoli sbordare leggermente; spennellali ancora con poco burro fuso. Se non non possiedi stampi da muffin, usa 12 stampini usa e getta in alluminio. Cuoci in forno caldo a 180° per 5 minuti.



3 **Estrai gli stampi dal forno**, lascia raffreddare i cestini ed estraili dagli incavi o dagli stampini. Trita grossolanamente le mandorle, i pistacchi e le nocciole. Versa in ogni cestino 1 cucchiaio di sciroppo tenuto da parte, distribuisci all'interno la frutta disidratata preparata e completa con la frutta secca tritata. Irrora ancora con 1 cucchiaio di sciroppo, decora a piacere con chicchi di melagrana e servi.

RICETTA DI ELENI PISANO, FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



preparo e **congelo**

DI **MAURO COMINELLI**

Involtini di verza

Preparazione **40 minuti**
Cottura **5 minuti**
Dosi per **4 persone**

12 grandi foglie di verza - 500 g di carne macinata di maiale - 100 g di mortadella - 80 g di mollica - latte - 80 g di grana padano grattugiato - 1 uovo - 1 spicchio d'aglio - noce moscata - olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 Scotta le foglie di verza in acqua bollente per 2-3 minuti; sgocciolale sotto acqua fredda e falle asciugare stese su carta da cucina. Rosola la carne macinata in una padella antiaderente con un filo d'olio per 3-4 minuti, sgocciolala in una ciotola e lasciala raffreddare.

2 Intanto, immergi la mollica in una ciotola di latte freddo per 10 minuti, sgocciolala, strizzala e sbriciolala nella ciotola con la carne. Aggiungi l'aglio e la mortadella tritati, l'uovo, il grana padano, sale, pepe e una generosa grattugiata di noce moscata; amalgama bene e crea 24 polpettine.

3 Dividi a metà le foglie di verza, eliminando la costola centrale dura. Disponi una polpettina su ciascuna mezza foglia di verza, chiudi a pacchettino e fissa con uno stecchino. Disponi man mano gli involtini su un vassoio foderato con carta da forno e metti in freezer. Quando saranno congelati, trasferiscili in sacchetti per alimenti; chiudi bene e conservali al massimo per 1 mese.

STEP BY STEP

1



2





3





PER SERVIRE

Lascia scongelare gli involtini in frigorifero. Fai appassire in una grande padella 1 spicchio d'aglio o 1/2 cipolla tritata con 3-4 cucchiai di olio. Unisci 400 g di passata di pomodoro, 2 foglie di salvia spezzettate e un pizzico di zucchero, mescola e disponi sopra gli involtini. Chiudi con il coperchio e cuoci per 20 minuti a fuoco medio-basso, girando gli involtini di tanto in tanto e unendo poca acqua calda se necessario. Scoperchia, regola di sale e pepe e prosegui la cottura per altri 4-5 minuti.

LO SAPEVI CHE...

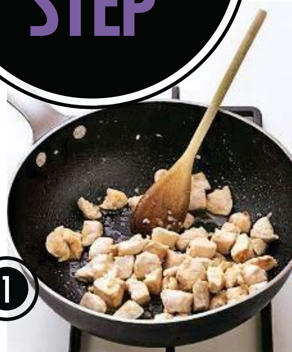
A MILANO ERANO PREPARATI CON GLI AVANZI DI BOLLITI E ARROSTI



Terrina di prosciutto cotto e pollo

Preparazione **30 minuti**
Cottura **1 ora e 5 minuti**
Dosi per **6-8 persone**

400 g di prosciutto cotto a fette - 300 g di petto di pollo 2 carote - 1 dl di panna fresca - 1 scalogno - 150 g di pancetta affumicata a fettine - burro - sale - pepe



1 Spella lo scalogno e tritalo; taglia il petto di pollo a dadi di 1 cm di lato. Fai appassire lo scalogno in una padella antiaderente con una noce di burro, unisci i dadi di pollo e falli saltare per 2-3 minuti a fiamma vivace; regolali di sale e pepe e spegni. Raschia le carote, spuntale e tagliale a dadi di 1 cm; scottali in acqua bollente salata per 2-3 minuti e sgocciolali. Tieni da parte 2 cucchiai di panna e monta quella rimasta.



2 Frulla finemente il prosciutto cotto con la panna liquida e un pizzico di pepe e traferisci la mousse ottenuta in una ciotola; mescola alla mousse i dadi di pollo e di carota e infine amalgama delicatamente la panna montata.



3 Fodera uno stampo da plumcake di almeno 1 litro di capacità con le fette di pancetta, facendole debordare ai lati. Riempi con il composto preparato, ripiega la pancetta sul composto e schiaccia leggermente con il dorso del cucchiaio. Chiudi lo stampo con un foglio di alluminio e cuoci in forno già caldo a 180° a bagnomaria per 45 minuti. Togli l'alluminio e prosegui la cottura per altri 15 minuti. Sforna, elimina il grasso che si sarà formato all'interno dello stampo e lascia completamente raffreddare. Chiudi la terrina con alluminio e metti in freezer; conservala al massimo per 1 mese.

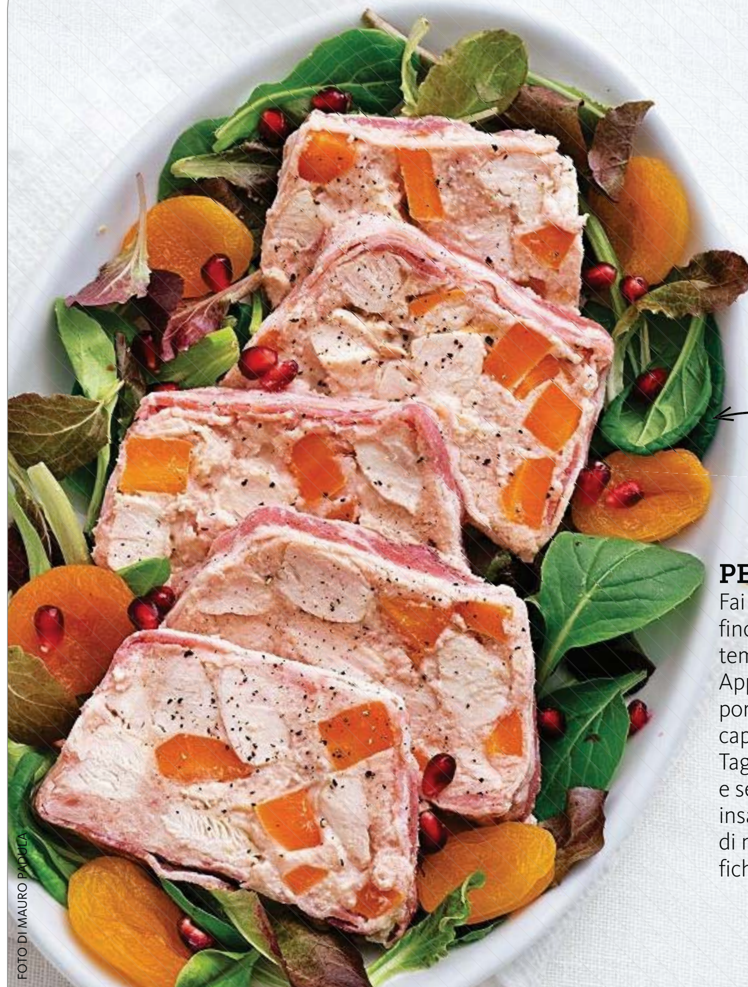
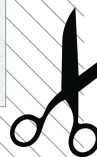


FOTO DI MAURO PADULA

PER SERVIRE
Fai scongelare la terrina fino a portarla a temperatura ambiente. Appoggia un piatto da portata sullo stampo e capovolgilo velocemente. Taglia la terrina a fette e servila a piacere, con insalatine miste, chicchi di melograna, albicocche, fichi e prugne secche.







NOVITA'

Bio Mix di Semi







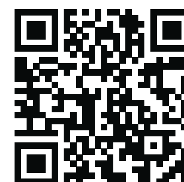
MIX DI SEMI

Da Probios tre nuovi deliziosi mix di semi per dar gusto a tante ricette!
Sono molte le virtù nutrizionali di questi eccezionali mix, scopriamole insieme:

MIX DI SEMI HARMONY CON QUINOA E GRANO SARACENO
FONTE NATURALE DI MAGNESIO E FOSFORO.
i semi di girasole e di lino si uniscono a quinoa e grano saraceno per un sapore inconfondibile e croccante.

MIX DI SEMI VITALITY CON GRANO SARACENO E POMODORI SECCHI
FONTE NATURALE DI FERRO E MAGNESIO.
Il gusto dei semi di sesamo, girasole e zucca, diventa ancor più appetitoso con i pomodori secchi e il grano saraceno.

MIX DISEMI WELLNESS CON SEMI DI PAPAVERO E SEMI DI LINO
FONTE NATURALE DI CALCIO E FOSFORO.
un mix particolarmente adatto alla panificazione ma da utilizzare in numerose altre preparazioni, delizioso e versatile grazie ai quattro tipi di semi che lo compongono (papavero, lino, girasole e sesamo).



IDEE IN CUCINA
scopri tante gustose idee per utilizzare i nostri semi



Probios Group



IL NUTRIMENTO
BIO - ORGANIC



www.probios.it - seguici su 

veg a modo mio

IL CAPOSQUADRA

Aurora

CUCINA VEGETARIANA CON GUSTO E CONTAMINAZIONI HIPSTER



Stufato di rape e lenticchie

L'anti-cotechino

Mentre la casseruola andava lentamente sul fuoco, la redazione, attratta dal profumo di vino, spezie e soffritto, faceva capolino in cucina: "Mmm, chi sta preparando lo spezzatino?". Il fotografo, fiorentino e divoratore di bistecche, chiamato per l'impiattamento ha esclamato: "Oh Aurora, finalmente un po' di ciccia!". Nessuno c'è rimasto troppo male scoprendo che il mio stufato era a base di rape, lenticchie e cipolline. Mi piace ingannare vista e olfatto, ma sulla bontà faccio sempre sul serio! Aromatica, ricca e confortante: ecco la mia ricetta scaldacuore.

Scalda in una casseruola di ghisa o terracotta 2-3 cucchiai di olio extravergine di oliva. Aggiungi un pezzetto di zenzero fresco spellato e tagliato a fettine e 1 spicchio d'aglio. Fai rosolare un paio di minuti e unisci 1 rametto di rosmarino, 2-3 foglie di alloro e 1 stecca di cannella. Aggiungi nella casseruola 185 g di carote arancioni e viola tagliate a rondelle, 350 g di rape rosse sbucciate e tagliate a metà, 170 g di cipolline e 180 g di lenticchie già ammollate. Cuoci qualche minuto a fiamma vivace, mescolando con un cucchiaio di legno. Sfuma con 125 ml di vino rosso, abbassa il fuoco e copri a filo con acqua. Prosegui la cottura a fuoco dolce con il coperchio per circa 2 ore, aggiungendo poca acqua per volta quando necessario. Regola di sale e pepe. Spegni il fuoco e aggiungi una manciata di foglioline di timo e una noce di burro e mescola per amalgamare. Il tuo stufato è pronto per essere gustato, accompagnato da purè o polenta e, *ça va sans dire*, da un bicchiere di vino rosso.



Rosolatura ad arte
A furia di cuocere verdure e legumi ho capito che sono rari i piatti vegetariani che non traggono vantaggio da una buona rosolatura iniziale. Non aver paura delle prime sbruciacchiature sul fondo della pentola: sono loro che daranno carattere al piatto, a patto di non esagerare.

Beet bourguignon

Così si chiamano le ricette vegetariane a base di barbabietole che traggono ispirazione dal celebre boeuf bourguignon, il piatto di manzo stufato nel vino Borgogna divenuto famoso in tutto il mondo. Con il loro gusto dolce e la consistenza soda e carnosa, le rape sono l'ingrediente perfetto per sostituire la carne e assorbire i profumi e i sapori custoditi nella casseruola. E il loro colore, naturalmente "al sangue", aggiunge un tocco di ironia alla rivisitazione!



Qui la videoricetta
Inquadra la foto con l'app della Realtà Aumentata (info a pag. 5) e guarda la ricetta in video

FOTO DI SARA D'ALBERTO

Il modo più veloce

Per ricavare gnocchi di dimensioni medie usa 2 cucchiai da dessert: infilali nel composto e chiudili con le parti cave l'una contro l'altra, in modo da formare un ovale di impasto. Apri poi i cucchiai e falli scivolare l'uno nell'altro per staccare lo gnocco.

Fine anno IN MONTAGNA

Ingredienti golosi e semplici risultano in piatti scenografici, adatti alla tavola più conviviale. Un menu ideale per attendere insieme l'arrivo del nuovo anno davanti al camino, tra le cime più alte

A CURA DI **FRANCESCA TAGLIABUE** FOTO DI **MAURIZIO LODI**



Ricette di **Alessandra Avallone** Food stylist

Mousse con lamponi, veneziana e rum

Preparazione 35 min.

Cottura 5 min.

Per 4-6 persone
200 g di cioccolato al 70% - 1,5 dl dl di panna fresca - 2 cucchiaini di rum - 3 uova - zucchero semolato fine - 2 fette spesse di veneziana - 2 cestini di lamponi

Spezzetta il cioccolato e scioglilo a bagnomaria. Sguscia le uova e monta i tuorli con 1 cucchiaio di zucchero; versa a filo il cioccolato fuso nei tuorli, mescolando con energia. Monta gli albumi a parte e incorporali alla crema di cioccolato. Versa il tutto in una ciotola e fai raffreddare. Taglia le fette di veneziana a bastoncini e dorali su tutti i lati in una padella antiaderente. Disponili caldi nei piatti. Scalda brevemente i lamponi in padella con 1 cucchiaio di zucchero; Distribuisci la mousse di cioccolato nei piatti, a lato della veneziana, guarnisci con i lamponi e accompagna con un ciuffo di panna montata, aromatizzata con il rum e un cucchiaino di zucchero.

Il trucco

Per ottenere una mousse supersoffice, all'inizio aggiungi solo una piccola parte degli albumi montati e mescola energicamente in senso circolare, in modo che il composto diventi più fluido; incorpora poi gli albumi montati rimasti.



Preparazione 30 min.

Cottura 10 min.

Verza farcita con fonduta al taleggio

Per 4-6 persone
1 verza media - 20 g di porcini secchi - 1 porro - 1 cipolla - 1 carota - 1/4 di sedano rapa - 1 bicchiere di vino bianco - 4 fette di pane di segale - 1 cucchiaino di semi di kummel - 2 uova - 30 g di grana padano - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
Per la fonduta: 200 g di taleggio - 2 dl di latte - 1 cucchiaino raso di farina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Stacca 6-8 foglie esterne della verza, sbollentale per 3 minuti, scolale e fodera uno stampo da zuccotto di 17 cm di diametro (1 litro) con le foglie sbollentate, sovrapposte fra loro, lasciandone fuoriuscire 1/3 dal bordo. Trita nel mixer il porro, la cipolla, la carota e il sedano rapa. Affetta molto finemente il cuore della verza.
Fai rinvenire i funghi in acqua tiepida, strizzali e tritali; soffriggili con le verdure tritate in 3 cucchiai di olio, sala e bagna con il vino. Quando le verdure saranno tenere, unisci il kummel e il pane di segale a dadini e mescola bene il tutto. Lega gli ingredienti con le uova sbattute e il grana padano grattugiato. Regola di sale e pepe, riempi lo stampo con il ripieno e chiudi, ripiegando all'interno le foglie.
Cuoci in forno a 180° per 1 ora circa, coprendo lo stampo con carta da forno. Stempera la farina nel latte, unisci il taleggio a pezzetti e fallo fondere sul fuoco, mescolando costantemente. Pepa. Servi la verza farcita a fette spesse, nappata con la fonduta e accompagnata, se ti piace, una composta di mirtilli rossi.

Gnocchetti di spinaci e ricotta

Per 4-6 persone
300 g di spinaci freschi - 1/2 cipolla - 1 spicchio di aglio - 200 g di farina - 2 uova - 1, 2 dl di panna - noce moscata - 130 g di burro - 1 mazzetto di erba cipollina - 60 g di ricotta affumicata - sale - pepe

Lava e scola gli spinaci, saltali in padella con la cipolla spellata e tritata, l'aglio schiacciato e 50 g di burro. Falli appassire, condiscili con sale e noce moscata e tritali grossolanamente. Sbatti le uova con sale e pepe, incorpora la farina, la panna e, per ultimi, gli spinaci freddi. Porta a bollore una pentola di acqua salata, forma degli gnocchi con 2 cucchiai lasciandoli cadere man mano nell'acqua; scolali quando vengono a galla. Condiscili con il burro rimasto, fuso, l'erba cipollina tritata e la ricotta affumicata grattugiata.

Preparazione 25 min.

Cottura 1 ora

8 delizie con la FRUTTA SECCA

Blogger e giornalisti creano sfiziose ricette veg che piacciono a tutti

A CURA DI **ROBERTA FONTANA**
FOTO DI **SONIA FEDRIZZI**



Silvia Bombelli
giornalista
della rivista Giallo Zafferano



Preparazione 15 min.
Cottura 15 min.

Straccetti di seitan all'ananas e anacardi

Per 4 persone
600 g di seitan - 80 g di anacardi sgusciati - 2 fette di ananas al naturale - 4 cipollotti - 4 cucchiai di salsa di soia - 4 cucchiai di vino bianco - 1 cucchiaino di zenzero grattugiato - amido di mais - olio di semi di arachidi - sale - pepe

Taglia il seitan a striscioline. Passale nell'amido di mais e trasferiscile in un colino, poi scuoti per eliminare l'amido in eccesso.
Elimina le radichette e 1/3 della parte verde dei cipollotti. Lavali e asciugali. Affetta molto sottilmente sia la parte bianca sia la parte verde tenendole separate. Mescola in una ciotolina la salsa di soia e il vino. Taglia a pezzetti l'ananas, ben sgocciolato.
Scalda 3 cucchiai di olio in un wok o in una larga padella antiaderente e rosola a fuoco molto vivace i pezzetti di seitan per 3-4 minuti con lo zenzero. Sgocciola il seitan con un mestolo forato e tienilo da parte. Abbassa la fiamma, disponi nel tegame la parte bianca dei cipollotti con un pizzico di sale e cuoci per 2-3 minuti insieme all'ananas a pezzetti.
Rialza la fiamma e rimetti nel wok il seitan, la parte verde dei cipollotti e gli anacardi. Salta il tutto per 1-2 minuti. Irrora con il mix di salsa di soia e vino, lascia evaporare, regola se occorre di sale, insaporisci con una macinata di pepe e servi, a piacere, con riso pilaf.



Preparazione 30 min.
Cottura 25 min.

Focaccia alle noci

Per 4 persone
250 g di farina - 50 g di gherigli di noce - 2,5 g di lievito di birra liofilizzato (o 7,5 g di lievito di birra fresco) - 1 cucchiaino di zucchero - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - sale
Per l'emulsione:
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale

Versa in una ciotola la farina, 150 ml di acqua tiepida, l'olio, lo zucchero, il lievito (se usi quello fresco, prima scioglilo in un pochino di acqua presa dal totale) e impasta fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Aggiungi 5 g di sale lavora nuovamente, infine unisci i gherigli di noce, tritati grossolanamente. Fai lievitare l'impasto in un luogo tiepido per circa 2 ore.
Stendi l'impasto direttamente in una teglia rivestita di carta forno e crea tante fossette in superficie con una leggera pressione dei polpastrelli. Lascia lievitare la focaccia per un'altra ora.
Prepara l'emulsione mescolando l'olio con un cucchiaio d'acqua e spennellala sulla superficie della focaccia. Cospargi con un pizzico di sale e inforna la focaccia a 180° per circa 25 minuti.



Elena Laudicina
food blogger
Cucina facile con Elena

Preparazione 40 min.

Cottura 50 min.



Ivana Ester Marra
food blogger
Studenti ai Fornelli

Crostata con broccoli, ricotta e nocciole

Per 6 persone
Per la pasta brisée:
300 g di farina - 150 g di burro
Per il ripieno:
1 broccolo verde - 250 g di ricotta vaccina - 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - 1 uovo - 1 tuorlo - 50 g di nocciole spellate - noce moscata - sale

Disponi la farina a fontana sul piano di lavoro e metti al centro il burro freddo, tagliato a pezzetti. Inizia a impastare aggiungendo poco alla volta circa 60 ml di acqua freddissima (appena tolta dal frigo). Lavora fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo, forma un panetto e avvolgilo nella pellicola. Fai riposare la pasta brisée per circa mezz'ora in frigorifero.
Prepara il ripieno. Pulisci il broccolo ricavando le cimette ed eliminando i gambi. Sciacqua le cimette e lessale in acqua salata. Scolale e riducile in purea nel mixer. Mescolala in una ciotola con la ricotta, il parmigiano e l'uovo intero. Insaporisci con sale e una grattatina di noce moscata. Infine, unisci 2/3 delle nocciole, tritate grossolanamente. Mescola per amalgamare bene gli ingredienti.
Stendi 2/3 della pasta con il matterello, su un foglio di carta da forno, e trasferiscila in uno stampo rotondo da 24 cm di diametro. Farcisci con il ripieno e rifila i bordi. Stendi la pasta rimasta e ricavane tante formine, usando stampini con soggetti decorativi a piacere. Decora il bordo della crostata con le formine e cospargi con le nocciole rimaste, tagliate a metà. Spennella la pasta con il tuorlo sbattuto e inforna la crostata a 180° per circa 40 minuti.



Paola Collenghi
food blogger
Zenzero e Limone

Preparazione 10 min.

Cottura 15 min.

Madeleine salate con pistacchi

Per 24 madeleine
2 uova - 30 g di pistacchi non salati sgusciati - 140 g di farina - 100 g di robiola - 4 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - 1 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate - olio extravergine d'oliva - sale

Priva i pistacchi delle **pellicine** e tritali grossolanamente. Mescola in una ciotola le uova con un pizzico di sale, il parmigiano e 30 ml di olio.
Aggiungi la robiola, i pistacchi e, poco per volta, la farina setacciata con il lievito.
Copri la ciotola con la pellicola e lascia riposare l'impasto in frigo per circa 1 ora.
Spennella d'olio 24 stampini per madeleine. Riempi ogni stampino per circa 2/3 con l'impasto, aiutandoti con due cucchiaini. Cuoci nel forno caldo a 180° per 14-15 minuti, finché le madeleine sono dorate. Sfornale, lasciale intiepidire, sformale e falle raffreddare su una griglia.

COOK'S NOTES

Come eliminare le pellicine
Per privare della pelle i pistacchi sgusciati, ma anche le mandorle e le nocciole, il modo più semplice è tuffarli per qualche istante in un pentolino colmo di acqua bollente, poi scolarli bene e strofinarli in un telo: in questo modo, riesci abbastanza facilmente ad allontanare la buccia sottile dai semi.

LE NOCI NON SI SBUCCIANO, GLI ANACARDI SI COMPRANO GIÀ SPELLATI

Tostare senza bruciare
Usa una padella antiaderente, a fuoco basso, smuovendo continuamente la frutta secca. Appena è dorata, trasferiscila in un piattino: a contatto con il fondo rovente, potrebbe bruciarsi.



COOK'S NOTES

Conservarla fresca
La frutta con il guscio dura diversi mesi. Quella sgusciata invece può irrancidire: dopo aver aperto la confezione, tienila in un barattolo ermetico, lontana da luce e calore, e usala nel giro di 2-3 settimane.

UTILIZZA GRANELLA E FILETTI, PIÙ DEPERIBILI, NEL GIRO DI 4-5 GIORNI

Calcola lo scarto
Se vuoi sapere quanta frutta a guscio ti serve per ottenere una certa quantità di semi sgusciati sappi che le noci (come le nocciole) hanno circa il 60% di scarto: ovvero, per 100 g di frutti interi ottieni 40 g di gherigli. Lo scarto scende a circa il 50% per i pistacchi e sale al 70% per le mandorle, dai gusci spessi.

Chocolate chip cookies alle arachidi salate

Per 40 cookies
110 g di burro - 85 g di zucchero semolato - 85 g di zucchero di canna grezzo - 3 g di lievito in polvere - 2 uova piccole - 190 g di farina - 175 g di gocce di cioccolato fondente - 85 g di arachidi salate - sale

Monta il burro morbido con lo zucchero semolato, lo zucchero di canna e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto cremoso. Incorpora le uova, aggiungendo 1 uovo alla volta, quindi la farina setacciata con il lievito.
Trita grossolanamente le arachidi e amalgamale all'impasto con le gocce di cioccolato.
Trasferisci l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Fai cadere, su una placca foderata di carta da forno, tante palline di impasto della grandezza di una noce, tenendole ben distanziate perché, durante la cottura, si allargano parecchio.
Inforna a 180° in forno statico per 15 minuti. A cottura ultimata trasferisci i biscotti su una griglia, in modo che possano raffreddarsi.



Silvia Tatozzi
giornalista
della rivista Giallo Zafferano

Preparazione 20 min.
Cottura 15 min.



Paola Collenghi
food blogger
Zenzero e Limone



Preparazione 10 min.
Cottura 15 min.

Tagliatelle alla crema di nocciole

Per 4 persone
250 g di tagliatelle secche all'uovo - 180 g di nocciole sgusciate - 4 fette di pancarrè - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 100 ml di latte - 100 ml di panna fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Elimina la crosta alle fette di pancarrè. Tagliale a pezzi e bagnale in una ciotola con il latte. Tieni da parte circa 20 nocciole e frulla le restanti nel mixer.
Aggiungi alle nocciole frullate il pane ammorbidito nel latte, 2 cucchiai di olio, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale e frulla per ottenere una crema.
Trasferisci la crema di nocciole in una ciotola e diluiscila con la panna. Fai cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolale al dente tenendo da parte un pochino della loro acqua di cottura.
Condisci le tagliatelle con la crema di nocciole, una macinata di pepe e qualche cucchiaio dell'acqua di cottura tenuta da parte. Servi le tagliatelle con le nocciole tenute da parte tagliate a metà e, a piacere, una spolverizzata di parmigiano grattugiato.

Preparazione 10 min.
Cottura 10 min.



Elena Laudicina
food blogger
Cucina facile con Elena

Croccante al miele e frutta mista

Per 4 persone
150 g di frutta secca mista sgusciata (anacardi, mandorle, nocciole, arachidi, pistacchi, ecc.) - 100 g di zucchero - 50 g di miele - 1/2 limone - olio di semi di arachidi

Fai tostare la frutta secca per 5 minuti in una padella antiaderente, a fiamma bassa, mescolandola e facendo attenzione a non bruciarla. Spremi il succo del limone.
Tieni la frutta secca da parte e, nella stessa padella, fai sciogliere lo zucchero con il miele. Appena il composto assume un bel colore ambrato, spegni la fiamma e versa 2 cucchiai di acqua calda e il succo di limone: questo passaggio rende il croccante non troppo duro. Unisci la frutta secca e mescola velocemente.
Trasferisci il composto in uno stampo quadrato (20x20 cm) rivestito con carta forno, spennellata d'olio. Lascia raffreddare completamente il croccante, poi rovescialo su un tagliere, elimina la carta e taglialo a pezzi con un coltello robusto.



Ivana Ester Marra
food blogger
Studenti ai Fornelli

Preparazione 35 min.
Cottura 25 min.

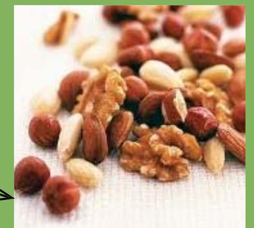
Tronchetto al cacao con crema di noci e nocciole

Per 8 persone
4 uova - 4 cucchiai colmi di farina - 2 cucchiai rasi di cacao amaro - zucchero semolato - 1 bustina di lievito in polvere
Per la crema al mascarpone: 250 g di mascarpone - 250 ml di panna fresca - 10 datteri snocciolati - 50 g di nocciole spellate - 50 g di gherigli di noci - 2 cucchiai di zucchero a velo
Per la copertura: 250 ml di panna fresca - 200 g di cioccolato bianco - 1 cucchiaio di rum

Monta le uova con 4 cucchiai di zucchero semolato per 10 minuti finché risultano chiare e spumose. Incorpora poco alla volta la farina, setacciata con il cacao e il lievito. Rivesti di carta forno uno stampo quadrato di circa 30x30 cm. Versa il composto, livellalo e infornalo a 180° per 15-20 minuti. Sforna la pasta e spolverizzala di zucchero semolato. Arrotolala avvolgendola nella carta da forno e fai riposare per mezz'ora.
Trita grossolanamente noci e nocciole. Mescola il mascarpone con lo zucchero a velo, poi incorpora la panna montata. Unisci i datteri a pezzetti e la **frutta secca** a guscio. Srotola la pasta, farciscila con la crema e arrotolala nuovamente. Taglia un pezzetto del rotolo in senso obliquo. Sistema il rotolo su un piatto e il pezzo obliquo su un lato, per formare un ramo. Copri con alluminio e metti in frigo per mezz'ora.
Sciogli a bagnomaria il cioccolato. Unisci 120 ml di panna e fai raffreddare. Monta la panna rimasta e incorporala al composto insieme al liquore. Trasferisci in una tasca da pasticciere e decora il tronchetto completando, a piacere, con perline di zucchero.

PERCHÉ FA BENE

La frutta secca a guscio concentra le sostanze nutritive. In particolare, le mandorle e le nocciole sono le più ricche di vitamina E, mentre tutte le qualità apportano quantità interessanti di minerali come il potassio, il fosforo, il ferro e il calcio, oltre ai grassi insaturi preziosi per l'organismo. Attenzione solo alle calorie, che nei semi oleosi sono intorno alle 600 per 100 g.



delizie dal **fruttivendolo**

DI **DANIELA FALSITTA**

LO SAPEVI CHE...

HANNO IL NOME DEGLI ALTI DIGNITARI CINESI, PER IL LORO COLORE DORATO

VITAMINE A GOGO
Ricco di vitamina C (27 mg ogni 100 g di polpa), il mandarino è anche un'ottima fonte di vitamine del gruppo B e vitamina A, oltre a contenere ferro, magnesio e acido folico.

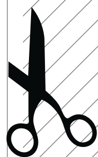


Scorze pulite
Se li usi con la buccia, assicurati che non sia trattata con sostanze chimiche dannose. La UE ha sancito l'obbligo di segnalarlo in etichetta

mandarini

È l'agrume più dolce, più semplice da sbucciare, il preferito dai bambini. Ed è pure il più digeribile. Inoltre matura nel periodo dell'anno meno ricco di frutta: l'inverno. Nella stagione fredda, infatti, questa pianta originaria della Cina regala circa 600 frutti succosi e saporiti. Eppure i veri mandarini (citrus reticulata) sono sempre più rari: a sostituirli, sui banchi del mercato e nel gusto dei consumatori, i loro numerosi ibridi più e meno famosi: primi fra tutti, il mandarancio, riconoscibile dalla buccia spessa e dalla polpa molto succosa e, soprattutto, la clementina, un incrocio di mandarino e mandarancio che si distingue appena dal frutto originario, ma è quasi senza semi e spesso ha un migliore equilibrio tra il gusto dolce e quello aspro. La maggior parte dei mandarini matura tra dicembre e gennaio; tra le eccezioni vi è il tardivo di Ciaculli che si raccoglie fino ad aprile nelle campagne a est di Palermo e viene coltivato con sistemi biologici che ne assicurano l'elevata qualità.

FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



COOK'S NOTES

AL MOMENTO DI ACQUISTARLI SCEGLI I PIÙ "PESANTI" E CON LA BUCCIA BEN LUCIDA. IN FRIGO RESTERANNO FRESCHI FINO A 15 GIORNI

53

CALORIE PER 100 G
La stessa quantità di frutto contiene 0,8 g di proteine

Con 1 kg e più

1 Liquore
Preleva la parte arancione della scorza di 1 kg di mandarini bio. Falla riposare in un vaso con 5 dl di alcol per liquori a 95° per 14 giorni, mescolando ogni 2. Cuoci 550 ml di acqua con 500 g di zucchero per 2'. Una volta freddo, unisci lo sciroppo all'alcol con le scorze; filtra, versa in una bottiglia e fai riposare per 30 gg.

2 Marmellata
Fai sbollentare 1 kg di mandarini non trattati e non sbucciati per 5-6 minuti, quindi frullali e lasciali cuocere per 45 minuti insieme a 400 g di zucchero.



Chutney all'uvetta

Preparazione **15 min.. + riposo**
Cottura **55 minuti**
Dosi per **3 vasetti da 300 g**

1,3 kg di mandarini - 100 g di scalogni - 100 g di uvetta - 500 g di zucchero - 5 dl di aceto - 20 g di zenzero fresco - 1 cucchiaino di semi di coriandolo (facoltativo) - sale

Sbuccia lo zenzero e tritalo finemente. Porta a ebollizione l'aceto in una casseruola con lo zucchero, lo zenzero, il coriandolo, un pizzico di sale, quindi fai ridurre a fuoco medio per 10 minuti. Intanto spella gli scalogni e tagliali a fettine sottili.
Sbuccia al vivo i mandarini, eliminando man mano i semi e facendo l'operazione su una casseruola per recuperare tutto il succo che fuoriesce, quindi tagliali a pezzetti e mettili nella casseruola con il succo. Unisci gli scalogni preparati, versa sopra lo sciroppo di aceto caldo e cuoci a fiamma dolce per 30 minuti.
Fai ammorbidire intanto l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida. Trascorso il tempo indicato, sgocciola l'uvetta, aggiungila ai mandarini e cuoci per altri 10 minuti. Trasferisci il chutney ottenuto nei vasetti sterilizzati, chiudili con i coperchi, capovolgili, falli raffreddare, quindi capovolgili di nuovo e conservali in un luogo fresco. Fai riposare il chutney per almeno una settimana prima di consumarlo.

Crostata al cioccolato e caramello



Preparazione **30 minuti**
Cottura **40 minuti**
Dosi per **6/8 persone**

1 confezione di pasta brisée già stesa - 200 g di marmellata di mandarini - 200 g di cioccolato fondente - 2 dl di panna fresca - 1/2 baccello di vaniglia - 8 mandarini
Per il caramello al mandarino: 1 dl di succo di mandarino - 240 g di zucchero

STEP BY STEP



1 **Spezzetta il cioccolato**, scioglilo a bagnomaria e porta a ebollizione la panna con i semi del 1/2 baccello di vaniglia. Versala sopra il cioccolato, mescola il mix con una spatola flessibile fino ad avere una ganache liscia e lucida e lasciala raffreddare. Fai scaldare lo zucchero in una casseruola, versaci sopra il succo di mandarino e mescola il caramello lasciandolo sobbollire per 3 -4 minuti a fuoco medio.

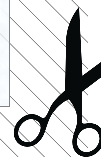


2 **Fai raffreddare il caramello** mescolando spesso. Fodera con la pasta brisée uno stampo da crostata dal fondo amovibile, appoggiaci sopra un disco di carta da forno e coprilo con legumi secchi. Cuoci la pasta per 15 minuti a 200°, quindi elimina la carta e i legumi e cuoci per altri 15 minuti a 180°. Distribuisci sul fondo della crostata la marmellata di mandarini, versaci sopra la ganache fredda ma fluida.



3 **Fai raffreddare la crostata** in frigorifero. Sbuccia al vivo i mandarini, tagliali a rondelle e distribuiscili a corona sopra la ganache. Quando il caramello è freddo, ma ancora fluido versalo sopra i mandarini e poni nuovamente il dolce a rassodare in frigorifero per circa 30 minuti prima di tagliarlo e servirlo.

RICETTA DI ALESSANDRA AVALLONE, FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



DI SILVIA TATOZZI

Per appendere le calze ricicla i manici delle buste da regalo e trasformali in ganci fissandoli con la spillatrice.

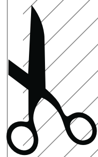
RICICLO CREATIVO

Calze della Befana

Hai della **carta** che ti è avanzata o che hai tenuto da parte dopo aver scartato i regali? Riutilizzala per realizzare a costo zero delle calze della Befana colorate e divertenti, perfette per essere riempite di leccornie e dolciumi golosi. Per cominciare disegna su un **cartoncino** la sagoma della calza nelle dimensioni volute e ritagliala con le **forbici**. Sistema la sagoma sulla carta regalo e ritagliala due volte seguendo il perimetro del cartoncino. Infine sigilla i bordi con la **spillatrice** et voilà, la tua calza della Befana è pronta!

FOTO DI MAURIZIO LODI

GIOCHI DI FORME E COLORI
Dopo aver realizzato la tua calza, divertiti a personalizzarla: aggiungi degli inserti utilizzando carte regalo di colore diverso in corrispondenza del tallone, della punta e sull'estremità in alto. Se ti piace, puoi decorare l'imboccatura della calza con nastri e fili dorati.



COOK'S NOTES

ACETO BIANCO

Contro i tarli

Mescola in parti uguali **acqua**, **aceto bianco** e **olio di lavanda**. Imbevi con la miscela dei batuffoli di cotone e passali sul mobile o sulla superficie di legno da trattare.



Dove butto..... Le bustine del tè

1 Taglia con le forbici la parte superiore della bustina, inclusi il filo di cotone e il talloncino di carta, e getta la parte inferiore della bustina nel contenitore dell'**umido**.
2 Separa il talloncino dal filo di cotone e butta il primo nel **bidone della carta** e il secondo nell'**indifferenziata**.



USALE ANCHE COSÌ

Arance alleate di bellezza

1 Scrub per il corpo
Grattugia la buccia di 1 **arancia** non trattata, trasferiscila in un barattolo con 3 cucchiai di **sale** fino. Mescola e utilizza lo scrub sotto la doccia massaggiandone una piccola quantità sulla pelle bagnata.

2 Tonico per il viso
Lava 4 **arance** non trattate e asciugale. Preleva le bucce con un coltellino e inseriscile in un contenitore di vetro e versa tanto **aceto di mele** quanto ne serve per coprirle. Chiudi con il coperchio e agita bene. Riponi in un luogo fresco, asciutto e buio per 15 giorni. Filtra il liquido con un colino in un contenitore di vetro scuro, diluiscilo con **acqua distillata** e usalo mattina e sera come tonico sulla pelle asciutta.

3 Maschera seboregolatrice
Spremi 1 **arancia** e mescola il succo con **yogurt** bianco. Applica la maschera sul viso per 10 minuti e risciacqua.

DÉCOR

Tea light nel bicchiere

Vuoi regalare un tocco di romanticismo alla tavola o a un angolo della casa? Bastano un calice di vino, un foglio di pergamena nella fantasia che più ti piace e una candelina. In poche mosse otterrai un porta tea light originale oltre a riciclare i vecchi calici spaiati che da tempo non usi più.

Occorrente
1 **candelina** tipo tea light
1 **calice da vino**
1 **foglio di pergamena** da 22x28 cm
forbici e **compasso**
colla a caldo

PROCEDIMENTO
Con il compasso disegna sul foglio di pergamena 2 semicerchi, alla distanza uno dall'altro poco maggiore rispetto all'altezza della coppa del bicchiere. Ritaglia lungo il perimetro interno ed esterno, in modo da ottenere una mezza ciambella. Con la colla a caldo unisci le due estremità. Accendi la candela nel bicchiere e posiziona sopra il paralume.

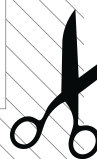


FOTO DI MAURIZIO LODI

Fai da te
Bombe da bagno effervescenti



Mescola in una ciotola 200 g di **bicarbonato di sodio**, 100 g di **amido di mais** e 100 g di **acido citrico**. Versa in una tazzina 1 cucchiaino di **olio d'oliva** e 30 gocce del tuo **olio essenziale** preferito e aggiungili nella ciotola. Nebulizza poca acqua con uno spruzzino per amalgamare il composto e trasferiscilo nei pirottini da muffin. Fai rassodare in luogo asciutto per almeno 2-3 ore.



La scuola di giallo

TAGLIARE l'ananas



1
I primi tagli
Disponi l'ananas sul tagliere in orizzontale e stacca con un pesante coltello affilato la base e la parte superiore con il ciuffo di foglie.

2
Elimina i bordi
Posiziona l'ananas in verticale e fai tanti tagli dall'alto verso il basso con il coltello, in modo da eliminare tutta la scorza laterale, ma senza sprecare troppa polpa.



3
Via gli opercoli
Ora con la punta di un coltellino o con la parte anteriore acuminata di un pelapatate togli tutte le "occhiature" di scorza rimaste.



4
Ora a fette
Taglia il frutto a rondelle di 2-3 cm ed elimina il torsolo centrale di ciascuna fetta con un tagliapasta rotondo in misura. Puoi gustare l'ananas a fine pasto o anche in piatti salati.

Che frutto!
Consistenza soda, ciuffo fresco e buccia brillante sono gli indicatori di freschezza. Conservalo al massimo una settimana a una temperatura superiore agli 8°.

FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL

SALMONE IN CROSTA
Avvolto nella pasta sfoglia e arricchito con funghi porcini, è un secondo elegante da servire per il cenone di Capodanno

90 guarda e impara

MONTEBIANCO
La vetta innevata di castagne bollite nel latte e schiacciate è uno dei più amati dolci al cucchiaio

94 guarda e impara

giallo si conserva

BONTÀ DAL MACELLAIO
Carré di vitello
Ricavato dalla lombata, è un taglio tenero e gustoso, tra i più pregiati per realizzare arrosti di grande eleganza

DAL MARE
Capesante
Conosciute anche come conchiglie di San Giacomo, sono i molluschi bivalvi più scenografici, perfetti per gli antipasti di festa

provato per voi

Fondue e raclette
Due emblemi della convivialità che permettono ai commensali di "cucinare" al momento e con tutta calma

salmone IN CROSTA

Avvolto nella friabile pasta sfoglia e arricchito con funghi porcini, è un secondo di grande eleganza da servire per il cenone di Capodanno

A CURA DI **MAURO COMINELLI** RICETTA DI **MONICA CESARI SARTONI** FOTO DI **MAURIZIO LODI**





1 Prepara i porcini

Pulisci i funghi, strofinandoli con carta da cucina o con un telo inumidito, in modo da togliere tutti i residui di terra; elimina la base dei gambi e taglia i porcini a fettine sottili. Schiaccia gli spicchi d'aglio con la lama di un coltello tenuta piatta e spellali; tagliali a metà nel senso della lunghezza ed elimina l'eventuale germoglio interno. Lava il prezzemolo, asciugalo e trita le foglie.

2 Cuoci i funghi

Rosola l'aglio in una grande padella antiaderente con 1-2 cucchiai di olio per 2-3 minuti e toglilo. Aggiungi i funghi porcini, alza la fiamma al massimo, sala e cuocili per 3-4 minuti. Quando il fondo di cottura sarà evaporato, spegni e spolverizza con una generosa macinata di pepe.





3 Salta le patate

Sbuccia le patate, lavale, tagliale a fette di circa 1/2 cm e quindi riducile a cubettini. Falli saltare pochi alla volta in una padella antiaderente con un filo di olio, sale e pepe, finché saranno leggermente croccanti e mescolali ai funghi. Amalgama anche la mollica sbriciolata.

Segue



Ingredienti

2 rotoli rettangolari di pasta sfoglia pronta già stesa
1 filetto di salmone di circa 800 g
2 patate medie
500 g di funghi porcini
2 spicchi d'aglio
1 tuorlo
latte
1 ciuffo di prezzemolo
semi di papavero
50 g di mollica di pane
olio extravergine di oliva
sale
pepe



RICETTA RUSSA

Il salmone in crosta proposto deriva da una torta salata tradizionale russa conosciuta come **Koulibiac**. Se vuoi provarla, cuoci 200 g di funghi champignon al posto dei porcini e invece delle patate stufa in padella 300 g di spinaci. Lessa anche 100 g di riso e condiscilo con burro e 2 uova sode tritate. Cuoci al vapore il filetto di salmone, elimina la pelle e sfalda la polpa. Disponi champignon, spinaci e riso su un primo rettangolo di sfoglia, aggiungi il salmone e completa con aneto tagliuzzato. Chiudi con un altro rettangolo di sfoglia e pratica vari fori sulla superficie, in modo da far sfogare il vapore. Spennella con 1 tuorlo e cuoci in forno a 180° per circa 30 minuti.



4 Scotta il salmone

Tasta la polpa del filetto di salmone con le dita: se trovi eventuali lische rimaste, eliminale con una pinzetta. Scalda un filo d'olio a fiamma medio-alta in una padella; disponi il filetto con la parte della pelle verso il basso, regola di sale e pepe e cuoci per 2-3 minuti. Gira il filetto delicatamente con due palette e rosolalo anche su l'altro lato per 2 minuti. Sgocciolalo dalla padella, lascialo intiepidire ed elimina la pelle.

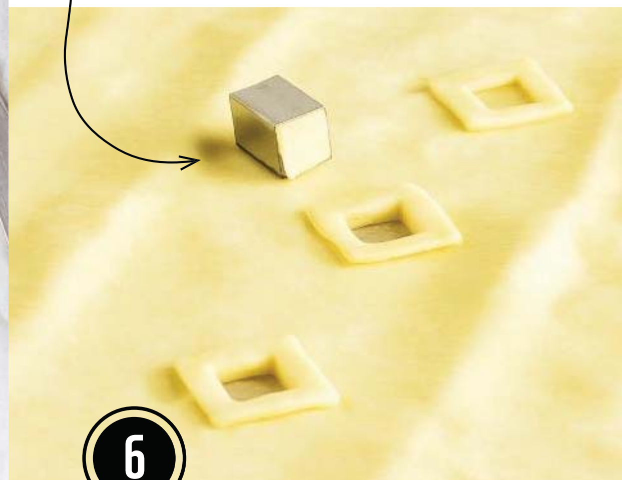
5 Assembla gli ingredienti

Sistema un rotolo di pasta sfoglia sulla placca, lasciando sotto la carta da forno in dotazione. Punzecchiala con i rebbi di una forchetta, metti sopra metà del composto di funghi e patate e disponi al centro il filetto di salmone a temperatura ambiente.



Fori necessari

Quelli creati nella pasta sfoglia superiore sono indispensabili per far sfogare il vapore degli ortaggi e in particolare del pesce che viene messo in crosta solo appena scottato. Per rendere il piatto più elegante, ritaglia dagli avanzi di sfoglia delle cornici da sovrapporre ai fori e nastri o foglioline per completare il decoro.



6 Termina la farcitura

Srotola il secondo rettangolo di pasta sfoglia e pratica al centro una fila di fori con un piccolo tagliabiscotti. Copri il salmone con il mix di funghi e patate rimasto e stendici sopra l'altro rettangolo di pasta sfoglia forato.

8 Inforna e servi

Spolverizza con semi di papavero e cuoci in forno già caldo a 180° per 30-35 minuti. Togli il salmone in crosta dal forno, lascialo riposare per qualche minuto e servi, tagliandolo a fette non troppo sottili con un coltello seghettato o elettrico.



7 Decora a piacere

Taglia l'eccesso di pasta sfoglia intorno al filetto di salmone e pizzica i bordo per sigillarli. Con la pasta sfoglia rimasta crea i decori che più ti piacciono. Sbatti il tuorlo con 2-3 cucchiai di latte e spennella la pasta sfoglia.



IN CROSTA AROMATICA

Prova anche questa sfiziosa variante. Fai appassire in una padella 2 cipolle rosse tritate con 1 rametto di timo e unisci 5 fichi secchi tritati, cuoci ancora un paio di minuti e spegni. Versa 1 dl di acqua calda in una ciotola con 100 g di cous cous e lascia gonfiare. Disponi 1 filetto di salmone di 400 g spellato su una teglia foderata con carta da forno bagnata, strizzata e unta con olio, sala, pepa e copri con il composto di cipolla preparato. Sovrapponi un altro filetto di salmone di 400 g spellato, regola di sale e pepe e spennella la superficie con 1 albume sbattuto. Sgrana il cous cous e aggiungi 50 g di granella di mandorle, 4-5 kunquat tritati e gli aghi di 1 rametto di timo tritati. Copri la superficie del pesce con il composto e irrora con poco olio. Aggiungi nella teglia 10 kumquat e 5 fichi secchi a pezzi e cuoci in forno a 200° per 15 minuti. Lascia sotto il grill per 1-2 minuti e servi.



monteBIANCO

La vetta innevata di castagne bollite nel latte e schiacciate è uno dei dolci più amati. Se segui i nostri consigli passo a passo, scoprirai anche che è uno dei dessert al cucchiaio fra i più facili da realizzare

A CURA DI **MAURO COMINELLI** RICETTA DI **MONICA CESARI SARTONI** FOTO DI **MAURIZIO LODI**





1 Incidi le castagne

Sciacqua le castagne, incidile tutt'intorno con un piccolo coltello o uno spelucchino e lessale in acqua bollente per circa 10 minuti.

Ingredienti

Per 6-8 persone
- 1 kg di castagne o marroni
- 1 l di latte
- 150 g di zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia
- 1,5 dl di panna fresca
- zucchero a velo
- 1 cucchiaio di cacao amaro



2 Sbucciale

Sgocciola le castagne poche alla volta lasciando le altre immerse nell'acqua bollente, in modo che non si raffreddino. Sbucciale ed elimina anche le pellicine interne. Compi questa operazione indossando guanti usa e getta in lattice in modo da non scottarti.



3 Cuocile con il latte

Metti le castagne spellate in una casseruola, versa il latte, aggiungi il baccello di vaniglia, inciso nel senso della lunghezza, copri e cuoci a fuoco dolce per 40 minuti. Se il liquido si asciugasse troppo, aggiungi ancora un poco di latte.

ZUCCOTTINI FONDENTI

Prova anche questa goloso dessert. Cuoci 600 g di castagne come spiegato nella ricetta e passale al setaccio. Sciogli a bagnomaria 70 g di cioccolato fondente con 40 g di burro, unisci il puré di castagne e 50 g di amaretti sbriciolati. Fodera fondo e pareti di 6 stampini usa e getta con 2/3 del composto. Riempi con 1 dl di panna montata con poco zucchero e chiudi con il composto di castagne rimasto. Metti in frigo per 3-4 ore. Vela il fondo di 6 piattini con crema pasticcera pronta e disponi sopra 1 zuccottino sformato. Completa a piacere con poca panna montata e marrons glacés.





4 Completa la cottura

Unisci nella casseruola anche lo zucchero semolato e prosegui la cottura per 5-6 minuti, mescolando in continuazione.

La giusta consistenza

Perché le castagne possano essere passate al setaccio e poi schiacciate senza problemi, devono risultare molto morbide. La prolungata cottura nel latte farà sfaldare i frutti; così a fine cottura, separate le castagne dal latte rimasto con un mestolo forato e tenete da parte il latte. Qualche cucchiaio vi servirà per ammorbidire ulteriormente le castagne.

Passa al setaccio

Elimina il baccello di vaniglia e passa il composto di castagne e latte al passaverdure o frullalo al mixer; lascia raffreddare il composto e amalgama il cacao.

5





SULLA CROSTATA

Ecco come servire un originale montebianco. Mescola 200 g di farina 00 con 50 g di farina di riso, aggiungi 130 g di burro morbido tagliato a pezzetti e lavora l'impasto con la punta delle dita fino a ottenere un composto di briciole. Unisci 1 uovo e 1 tuorlo, i semini di 1 baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato e 100 g di zucchero. Impasta brevemente, forma un panetto e fallo raffreddare in frigo per 30 minuti. Stendi la pasta con il matterello e disponila in una teglia per crostata di 26-28 cm di diametro foderata con carta da forno. Disponi sopra un foglio di alluminio e legumi secchi e cuoci in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Elimina alluminio e legumi e fai raffreddare. Prepara il composto di castagne come spiegato e crea gli "spaghetti" direttamente sulla crostata. Completa con ciuffetti di panna montata e marrons glacés.



6 Crea gli "spaghetti"

Spolverizza uno schiacciapatate con la ghiera a fori grossi con zucchero a velo, trasferiscici il purè di castagne e fallo scendere su un piatto da portata, formando una montagnola.

Monta la panna

Inizia a montare la panna ben fredda con le fruste elettriche e aggiungi 1 cucchiaio di zucchero a velo setacciandolo poco per volta attraverso un colino; prosegui a montare la panna.



7



8 Completa

Distribuisci la panna montata con un cucchiaio sulla sommità della montagnola di castagne, senza schiacciarla, per dare l'impressione della neve fresca. Tieni il dolce in frigo fino al momento di servire.

Il decoro

Sbriciola 5-6 marrons glacés sul piatto di portata, alla base degli "spaghetti" di castagna e completa la panna montata con cioccolato fondente tritato. Se ti piace, puoi anche decorare con violette candite.

DI MARINA CELLA

LO SAPEVI CHE...
IL VITELLO VIENE MACELLATO A 6-7 MESI

A NUDO
Raschia bene gli ossi per eliminare il grasso e stacca il tessuto connettivo sottostante. Prima di infornarli, avvolgili con alluminio per evitare che si brucino.

Via il grasso
Il carré è avvolto da uno strato di tessuto connettivo e di grasso, che va eliminato con un coltello affilato prima di incominciare la preparazione.

carré di vitello

È un taglio pregiato che corrisponde alla parte dorsale del vitello, al centro della schiena. Dal carré porzionato si ricavano le costolette con l'osso, utilizzate per la classica milanese, oppure si può cucinare intero arrosto. Intero pesa in media 2-2,5 kg; all'acquisto considera un osso per ogni porzione. Dato che le ossa sono buone conduttrici di calore, il carré cotto intero risulta tenero e succoso e fa bella figura in tavola. In alternativa si può far disossare dal macellaio, legarlo con lo spago da cucina e infornarlo come un normale arrosto.

AL CENTRO DEL DORSO
Le ossa alla base del carré sono le vertebre dorsali, che confinano con il reale e, nella parte posteriore, con la lombata. In Italia buona parte del vitello è importata, soprattutto da Francia e Olanda.

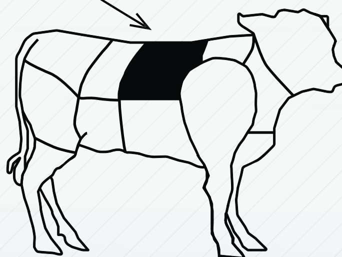
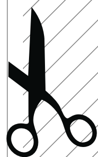


FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL





PER FACILITARE IL TAGLIO DOPO LA COTTURA, FAI PRATICARE DAL MACELLAIO PICCOLE INCISIONI ALLA BASE DEL CARRÉ

7%

DI GRASSI Il vitello ha una basse percentuale di lipidi e appartiene alle carni bianche

Arrosto al top

1 Occhio al calore
Per esaltare il gusto delicato del carré fallo marinare con olio e aromi a piacere oppure bardalo con pancetta o lardo. Controlla che la temperatura del forno non superi i 160-180° per evitare che le carni magre del vitello diventino stoppose.

2 Con gli ossi o senza
Portalo in tavola intero, con gli ossi a vista o ricoperti con i papillotes, cappellini di carta bianca tagliuzzata. Se preferisci il carré disossato, puoi farcirlo e arrotolarlo o anche rivestirlo di sfoglia.



Con aromi e salsa al ribes

Preparazione **30 minuti**
Cottura **1 ora e 20 minuti**
Dosi per **4 persone**

1 kg di carré di vitello - 1 mazzetto di timo - 1 mazzetto di prezzemolo 1/2 spicchio di aglio - 1 limone non trattato - 40 g di pancetta - 1 dl di vino bianco - 1 dl di panna fresca- 1 bicchiere di brodo - 120 g di ribes rosso - sale - pepe

Trita l'aglio con il prezzemolo pulito e lavato, le foglioline del timo, la scorza del limone e la pancetta. Incidi la carne con tagli profondi tra un osso e l'altro e farciscili con un po' del trito preparato.
Lega il carré con spago da cucina e disponilo in una teglia; insaporisci con sale e pepe, bagna con il vino e cuoci in forno caldo a 200° per 20 minuti. Versa il brodo, abbassa la temperatura a 170° e prosegui la cottura per 45 minuti.
Unisci il ribes sgranato (tenendone da parte un po' per decorare) al fondo di cottura, e cuoci per altri 10 minuti. Poi passa la salsa al setaccio e versala in un pentolino; unisci la panna e cuoci a fiamma bassa per 3-4 minuti. Servi il carré con la salsa, guarnendo con il ribes rimasto.

Al miele e senape all'antica con mandarini cinesi

Preparazione **30 minuti**
Cottura **2 ore e 20 minutia**
Dosi per **6 persone**

2,5 kg di carré di vitello - 50 g di pancetta tesa in una sola fetta - 1 rametto di rosmarino - 2 cucchiai di senape all'antica - 1 cucchiaio colmo di miele d'acacia - 1 bicchierino di liquore secco all'arancia - 6 scalogni - 150 g di mandarini cinesi - 2 dl di brodo vegetale - 40 g di burro - sale - pepe

STEP BY STEP



1 **Taglia la pancetta** a bastoncini. Trita finemente gli aghi del rosmarino e mescolali con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Pratica alcune incisioni nello spessore della carne con un coltellino affilato e inserisci in ognuna un pizzico del composto aromatico preparato e un bastoncino di pancetta.

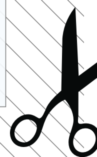


2 **Sala il carré** esternamente, avvolgi gli ossi con l'alluminio e trasferiscilo in una teglia da forno. Spalmalo con la senape, distribuisci sulla superficie il burro a fiocchetti e lascialo rosolare in forno già caldo a 220° per 20 minuti. Poi irroralo con il liquore, abbassa la temperatura a 170°, versa il brodo intorno e cuocilo per un'ora, bagnandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura.



3 **Intanto spella** gli scalogni, lava i mandarini cinesi, asciugali e bucali con uno spiedino. Estrai il carré dal forno, versa sopra il miele, unisci gli scalogni e i mandarini cinesi preparati, copri la teglia con un foglio di alluminio e cuoci per un'altra ora. Elimina l'alluminio dagli ossi e servi il carré con scalogni e mandarini.

RICETTA DI CLAUDIA COMPAGNI, FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



DI **MARINA CELLA**

NOCE E CORALLO
La parte bianca del mollusco, chiamata noce, ha consistenza soda ed elastica. Quella arancione, il corallo, è più cremosa e in alcune ricette viene eliminata.

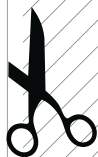
LO SAPEVI CHE...
SI UTILIZZANO ANCHE PER IL SUSHI

Pulizia
Per aprirle infila la punta di un coltello tra le valve nella parte posteriore, falla scorrere e separa i gusci. Stacca il mollusco, conserva la valva concava ed elimina quella piatta.

capesante

Pregiate e apprezzate dagli chef, sono molluschi bivalvi di colore bianco con sfumature aranciate; unite da un muscolo che serve da cerniera, le due valve sono una concava e l'altra piatta, entrambe attraversate da scanalature disposte a raggiera. Le capesante sono chiamate anche conchiglie di San Giacomo perché un tempo i pellegrini in cammino verso il santuario di San Giacomo a Santiago de Compostela, nella Spagna del Nord, le usavano come contenitori per acqua o cibo. Sono i molluschi più consumati al mondo dopo i mitili e le ostriche. In commercio si trovano sia le capesante mediterranee sia quelle atlantiche, più grosse, che possono raggiungere i 15 cm di diametro. In Italia sono diffuse soprattutto nel Mar Adriatico ma si trovano anche allevate, provenienti soprattutto dall'Estremo Oriente, o surgelate. Si comprano intere e chiuse, verificando che le valve siano ben serrate, o aperte e pulite, disposte nella valva concava.

FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



COOK'S NOTES

NON BUTTARE LE VALVE USATE. LAVALE SOTTO L'ACQUA CON UNA SPAZZOLINA E CONSERVALE PER SERVIRE ANTIPASTI DI MARE O ALTRO

3,5%

DI CARBOIDRATI Il piccolo contenuto di zucchero dà ai molluschi un gusto dolciastro

Versatili

1 Cotture brevi Puoi cucinarle in molti modi diversi ma è importante che la cottura sia breve, per evitare che il mollusco diventi secco e duro.

2 Non solo gratinate Se scegli la ricetta classica al gratin, puoi farcirle con pangrattato e aromi a piacere, frutta secca o formaggio oppure con besciamella e verdure, con salsa al curry. In alternativa sono ottime per un condimento raffinato di risotti e paste, abbinate a ortaggi o altro; oppure puoi servirle in spiedini o sbollentate in insalate di mare.



Risotto con pistacchi

Preparazione **15 minuti**
Cottura **25 minuti**
Dosi per **4 persone**

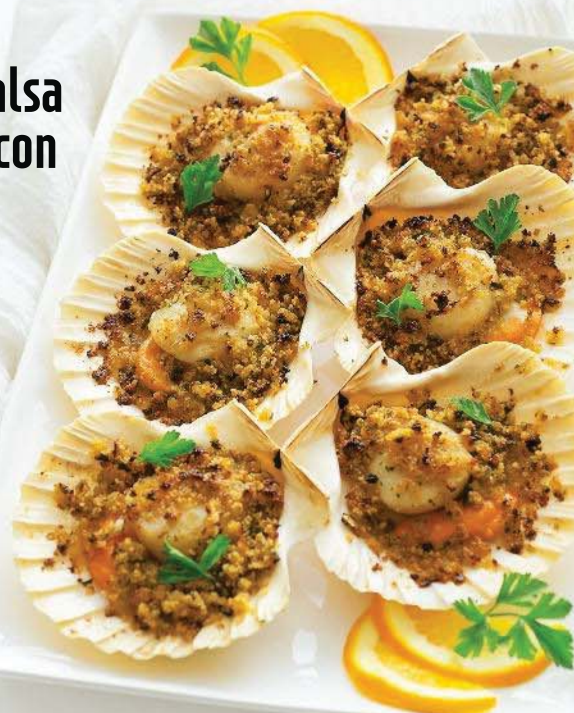
300 g di riso Carnaroli - 1 scalogno - 4 capesante pulite - 80 g di pistacchi sgusciati - 1 litro di brodo di pesce - 1 dl di spumante brut - burro - sale - pepe

Spella lo scalogno, tritalo e fallo stufare in una casseruola con una noce di burro e un filo di brodo. Unisci il riso e tostalo per 3-4 minuti, mescolando. Sfuma con il vino, poi versa un mestolo di brodo e porta a cottura il risotto unendo il brodo rimanente, poco alla volta.
Scotta i pistacchi in acqua bollente per 1 minuto, scolali e strofinali in un telo per eliminare le pellicine. Tritali finemente e uniscine metà al risotto.
Sciogli una noce di burro in una padella, rosola le capesante a fuoco vivo 1 minuto per lato e salale. Suddividi il risotto nei piatti, cospargilo con la polvere di pistacchi rimasta, disponi su ogni porzione una capasanta, insaporisci con una macinata di pepe e servi.

Gratinate con salsa all'arancia e bacon

Preparazione **20 minuti**
Cottura **30 minuti**
Dosi per **4 persone**

12 capesante - 2 arance - 50 g di pangrattato - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - 30 g di burro - sale



STEP BY STEP



1 Apri le capesante infilando la punta di un coltello nella parte posteriore delle valve, dove si trova una piccola cartilagine nera. Stacca i molluschi con la lama del coltello, elimina le valve piatte, lava e asciuga quelle concave. Pulisci le capesante privando la noce bianca e il corallo arancione delle parti scure e frastagliate; poi sciacquale sotto l'acqua corrente.

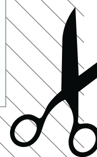


2 Spremi le arance e filtra succo. Asciuga le capesante con carta da cucina e falle rosolare in una padella con il burro spumeggiante 30 secondi per lato; insaporisci con un pizzico di sale. Preleva i molluschi dal fondo di cottura, sfuma quest'ultimo con il succo delle arance, regola di sale e fai ridurre la salsa a 1/3. Lava il prezzemolo, asciugalo e stacca le foglie.



3 Trita nel mixer le foglie di prezzemolo con il pangrattato, l'aglio spellato e privato dell'anima centrale e il fondo di cottura delle capesante. Disponi i molluschi nelle valve pulite, cospargili con il composto di pangrattato e cuocili sotto il grill del forno ben caldo per 10 minuti. Se ti piace, completa con listarelle di bacon tostate in padella.

RICETTA DI CLAUDIA COMPAGNI, FOTO DI LUCA COLOMBO/STUDIO XL



GialloZafferano *la cucina nelle tue mani*

OFFERTA SPECIALE NATALE

ABBONATI O REGALA!

Tutte le ricette più sfiziose, velocie della tradizione; foto step-by-step per un risultato sempre perfetto; i segreti dei migliori blogger; e poi approfondimenti, curiosità, schede da conservare e contenuti extra tutti da scoprire con la realtà aumentata.





20 numeri (VERSIONE DIGITALE INCLUSA)

A SOLI **€ 19,90**

invece di ~~€ 30,00~~

SCONTO **33%**

\+ € 1,50 come contributo spese di spedizione per un totale di € 21,40 IVA inclusa

POSTA: spedisci il coupon in busta chiusa a

PRESS-DI ABBONAMENTI SPA C/O CMP BRESCIA
VIA DALMAZIA 13 - 25126 BRESCIA BS
Oppure invialo al numero di fax 030.7772385

TELEFONO: chiama il numero: **199.111.999***

(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 19.00. *Costo massimo della chiamata da tutta Italia per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato).

INTERNET: vai su

www.abbonamenti.it/gznatale

COUPON DI ABBONAMENTO

Offerta valida solo per l'Italia



☐ **Sì, mi abbono** ☐ **Sì, regalo l'abbonamento**

884 11 011 884 01

per 20 numeri (versione digitale inclusa) a **GialloZafferano con lo sconto del 33%**. Pagherò solo **€ 19,90** + € 1,50 come contributo spese dispedizione, per un totale di € 21,40 (IVA INCLUSA) invece di € 30,00.

INDICO QUI I MIEI DATI (da compilare in ogni caso)

Cognome

Nome

Indirizzo N. CAP

Città Prov.

Telefono

E-mail

INDICO QUI I DATI DELLA PERSONA A CUI REGALO L'ABBONAMENTO

Cognome

Nome

Indirizzo N. CAP

Città Prov.

Telefono

NON INVIO DENARO ORA

Scelgo di pagare in un'unica soluzione con il c/c postale che mi invierete.

Se preferisci pagare con carta di credito o regalere un abbonamento collegati a:
www.abbonamenti.it/gznatale

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI

Acconsento a che i dati personali da me volontariamente forniti siano utilizzati da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. e dalle Società del Gruppo Mondadori per le finalità promozionali specificate al punto 1. dell'informativa. SI ☐ NO ☐

Acconsento alla comunicazione dei miei dati personali per le finalità di cui al punto 1. ai soggetti terzi indicati al punto 2. dell'informativa. SI ☐ NO ☐

Acconsento al trattamento dei miei dati personali per finalità di profilazione per migliorare la qualità dei servizi erogati come specificato al punto 3. SI ☐ NO ☐

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.LGS. 196/03 - La informiamo che la compilazione del presente coupon autorizza Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. in qualità di Titolare del Trattamento a dare seguito alla sua richiesta. Previo suo consenso espresso, lei autorizza l'uso dei suoi dati per: **1.** finalità di marketing, attività promozionali e commerciali, consentendoci di inviarle materiale pubblicitario o effettuare attività di vendita diretta o comunicazioni commerciali interattive su prodotti, servizi ed altre attività di Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., delle Società del Gruppo Mondadori e di società terze attraverso i canali di contatto che ci ha comunicato (i.e. telefono, e-mail, fax, SMS, mms); **2.** comunicare ad altre aziende operanti nel settore editoriale, largo consumo e distribuzione, vendita a distanza, arredamento, telecomunicazioni, farmaceutico, finanziario, assicurativo, automobilistico, della politica e delle organizzazioni umanitarie e benefiche per le medesime finalità di cui al punto 1. **3.** utilizzare le Sue preferenze di acquisto per poter migliorare la nostra offerta ed offrirle un servizio personalizzato e di Suo gradimento. Il conferimento dei suoi dati per le finalità sopra riportate è facoltativo, la mancanza del suo consenso non pregiudicherà l'attivazione dell'abbonamento. Responsabile del trattamento è Press-di Abbonamenti S.p.A. Ulteriori informazioni sulle modalità del trattamento, sui nominativi dei co-Titolari e dei Responsabili del trattamento nonché sulle modalità di esercizio dei suoi diritti ex art. 7 Dlgs. 196/03, sono disponibili collegandosi al sito www.abbonamenti.it/privacyame o scrivendo a questo indirizzo: Servizio Abbonamenti, Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS) - privacy.pressdi@pressdi.it.

Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa. Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art. 45 e ss. del codice del consumo è formulata da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/cgaame

Fondue e raclette

DI **MONICA PILOTTO**

1

Il rito della fondue

Servono: un pentolino panciuto da riempire, non oltre i due terzi, con olio extravergine delicato o d'arachide (per evitare che schizzi immergici una patata cruda), oppure con formaggio (gruyère o fontina con vino bianco), brodo per la fondue chinoise e, per i più golosi, cioccolato; per scaldare servono fornelletti elettrici o ad alcol solido così da evitare versamenti di liquidi infiammabili. Completano il set le forchettine in acciaio a due punte di colore diverso, per permettere ai commensali di distinguere la propria, e le ciotoline dove mettere carne, pollo, pesce a piccoli pezzi e le salsine: senape, bernese e quelle a base di maionese come tartare, remoulade e maltese.

2

Raclette vuol dire convivialità

È un tipico piatto invernale da consumare in compagnia. L'ingrediente base della raclette è l'omonimo formaggio svizzero originario del Vallese: il raclette va fatto fondere e sfrigolare sulle palettine monoporzione con l'apposito apparecchio elettrico; quindi va raschiato (da qui il nome *racler*) sulle patate lessate e servito con cetrioli sott'aceto. Questa la ricetta tradizionale, ma sulle raclette dotate di griglie e pietra naturale, si possono cuocere carne, pesci, salumi e verdure.

FONDUE & BUONUMORE

Una cena tra amici senza passare ore ai fornelli non è un sogno, basta dotarsi di questo set per fonduta per sei persone, completo di due contenitori, uno in acciaio inox per la carne e uno in ceramica per formaggio e cioccolato, di ciotoline girevoli, forchette e cucchiai per 6 (Tescoma, linea Siesta, diam. cm 40, **€ 149**).





Fondue chinoise di mare

Per 6 persone
750 g di filetto di salmone - 600 g di filetti di branzino - 600 g di code di gamberi - 1,5 bicchiere di vino bianco secco - 2 coste di sedano - 2 carote - 2 scalogni - salvia - 1 spicchio d'aglio - 1 pezzetto di finocchio - pepe in grani - sale
Per le salse: 225 g di maionese - 1/2 spicchio d'aglio - basilico - 1 arancia non trattata - 1/2 limone - 2 cucchiaini di amido di mais - 225 g di ketchup - 2 cucchiaini di miele di acacia - aceto di mele - salsa di soia - olio di oliva - sale - pepe

Per il brodo riempi il recipiente di un set per fondue per 3 quarti di acqua. Unisci sedano, carote e finocchio puliti e tagliati a pezzi, il vino, la salvia, l'aglio e gli scalogni spellati, un pizzico di sale e 3-4 grani di pepe. Cuoci a fuoco dolce per 20-25 minuti. **Pulisci i pesci** ed elimina eventuali lische rimaste; tagliali a cubetti di 2 cm. Incidi il guscio sul dorso delle code di gambero, togli il filetto nero (senza sgusciarli) e lavali. **Per la salsa all'arancia** grattugia la scorza dell'agrume in un pentolino, unisci il suo succo e 2 cucchiai di succo di limone, incorpora l'amido di mais; porta a ebollizione, mescolando e unendo un po' del brodo preparato. Sala e spegni. Per la salsa al miele mescola il miele con 2 cucchiai di aceto, il ketchup, la salsa di soia, sale e pepe. Poi incorpora 6 cucchiai di olio, sbattendo con una frusta. **Trasferisci il recipiente** con il brodo sul fornelletto e distribuisci in ciotole separate pesci, crostacei, la salsa all'arancia, quella al miele e la maionese profumata con l'aglio e il basilico tritati. Ogni commensale intingerà i cibi nel brodo bollente e li gusterà con le salse.

Oggi si cucina in tavola



LA PIASTRA SI FA IN DUE

La raclette Techno ha griglia combinata in marmo e alluminio antiaderente: la pietra naturale consente una cottura più delicata, mentre la griglia in alluminio è facilissima da pulire; il calore è distribuito in modo uniforme, la temperatura è regolabile ed è dotata di 8 palettine (Brandani, **€ 92**).



ROSSO PASSIONE

Per le grandi occasioni è perfetto il set fondue "Energy Red": casseruola in acciaio con rivestimento in ceramica Silargan® resistente all'abrasione, paraspruzzi, maniglie atermiche, 6 forchettine numerate, fornelletto e pasta combustibile. Anche nella versione nera (Silit, distr. dal Gruppo WMF, **€ 170**).



FUORI I PADELLINI!

La grande piastra in marmo consente di cuocere carne, pesce e verdure per 8 persone; sugli 8 padellini che completano il set, con manici resistenti al calore, puoi fondere il formaggio per insaporire anche hamburger, gratin, pasta e torte di verdura (Küchenprofi, distribuito da Schoenhuber, **€ 85,20**).



ATTACCA LA SPINA E VIA!

Il set fondue in versione elettrica è molto pratico: versi l'olio nella pentola antiaderente da 2,3 litri dotata di paraspruzzi, imposti la temperatura con il termostato regolabile e dai il via agli amici a infilzare con le 6 forchettine dai diversi colori i teneri bocconcini di carne, pesce o verdura (Kaufgut, 800W, **€ 54**).



L'UNIONE FA LA FORZA

Se non vuoi rinunciare a niente, se vai matto per la fondue, ma anche per la raclette, questo è ciò che fa per te. In un unico pezzo, in versione elettrica, trovi: pentolino in acciaio con paraspruzzi e piastra grill in acciaio con rivestimento antiaderente; ciotoline monoporzione, padellini e forchette per 8 (Kela, distr. da Maiuguali, 1500W, **€ 168**).

GialloZafferano

GRUPPO

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano
laura.maragliano@mondadori.it

PROGETTO GRAFICO
Silvano Vavassori e **Daniela Arsuffi**

REDAZIONE
Enza Dalessandri
enza.dalessandri@mondadori.it
(caporedattore)

Barbara Galli
barbara.galli@mondadori.it
(caporedattore)

Livia Fagetti
livia.fagetti@mondadori.it
(caporedattore)

Cristiana Cassé
cristiana.casse@mondadori.it
(caposervizio)

Alessandro Gnocchi
alessandro.gnocchi@mondadori.it
(caposervizio)

Barbara Roncarolo
barbara.roncarolo@mondadori.it
(caposervizio web)

Monica Pilotto
monica.pilotto@mondadori.it
(vicecaposervizio)

Silvia Bombelli
silvia.bombelli@mondadori.it

Mauro Cominelli
mauro.cominelli@mondadori.it

Daniela Falsitta
daniela.falsitta@mondadori.it

Silvia Tatozzi
silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori
silvano.vavassori@mondadori.it
(caporedattore)

Daniela Arsuffi
daniela.arsuffi@mondadori.it
(caposervizio)

Ornella Claudia Indovina
ornella.indovina@mondadori.it

Susanna Meregalli
susanna.meregalli@mondadori.it

Diego Stadiotti
diego.stadiotti@mondadori.it

Silvia Viganò
silvia.vigano@mondadori.it

Patrizia Zanette
patrizia.zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi
cinzia.campi@mondadori.it
(responsabile)

Paolo Riosa
paolo.riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

CON LA COLLABORAZIONE
della redazione web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Alessandra Avallone, Marina Cella, Monica Cesari Sartoni, Valeria Ciccotti, Paola Collenghi, Claudia Compagni, Roberta Fontana, Elena Laudicina, Daniela Malavasi, Marisa Malomo, Ivana Ester Marra, Luisa Orizio, Antonella Pavanello, Eleni Pisano, Maurizio Polenghi, Silvia Sciattella, Francesca Tagliabue, Tina Vinciguerra, Meglan Xhetani

IN CUCINA
Francesca Bagnaschi, Alexandra Olenina, Elena Tettamanzi

FOTO
Luca Colombo/Studio XL, Sara D'Alberto, Sonia Fedrizzi, Gian Marco Folcolini, Maurizio Lodi, Mauro Padula, Michele Tabozzi (ritratti), Mondadori Syndication

STYLIST
Alice Barsotti, Laura Cereda, Stefania Frediani

"Vado pazza per gli antipasti e queste capesante gratinate con salsa all'arancia sono l'ideale, anche per un invito a cena: elegantissime e profumate"

"Far mangiare ai bambini la verdura? Mission impossible. Ma le ricette del menu green sono così buone e colorate che hanno spazzolato tutto"

"Il croccante di frutta mista mi fa impazzire. Me ne preparo sempre un bel po' da portare in settimana bianca per recuperare le forze dopo lo sci"

"Questi timballi di riso al curry sono proprio sfiziosi. Con un pinzimonio e dei mandarini risolvi alla grande il pranzo della domenica a buffet"

"Al lavoro faccio sempre tardi, ma per fortuna ci sono ricette veloci come questo petto d'anatra al Porto. Provatelo, è una vera bomba"

NEL PROSSIMO NUMERO IN EDICOLA IL 17 GENNAIO

28 idee CON LE ARANCE

Dessert al cucchiaio, torte e bevande ma anche originali antipasti e succulenti secondi dal tocco "agrumato", ricchi di vitamina C

Le frittelle DI CARNEVALE

Tutti i trucchi per preparare i dolci super classici delle feste in maschera: montagne di chiacchiere, tortelli, bomboloni, frittelle di mele, girelle, ciambelle

S.Valentino

Un menù romantico e tutto in rosa per innamorati dal palato fine: risottino al pompelmo con gamberi e pepe; tournedos di salmone al timo e budino di limone con frutto della passione

... E TANTO ALTRO!

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
SEDE LEGALE
via Bianca di Savoia 12, Milano
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE
20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421- Fax 02/75422683
Casella postale n. 1833, 20101 Milano.
Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
DISTRIBUZIONE a cura di Press Di srl.
SERVIZIO ABBONAMENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press-Di Abbonamenti S.p.A. - C/O CMP Brescia - via Dalmazia, 13 - 25126 BS. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI a cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl (tel. 045/8884400) email collez@mondadori.it, conto corrente n°77270387, inviare importo a PressDi Servizio Collezionisti specificando sul bollettino il proprio indirizzo e i numeri richiesti
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ
Mediamond S.p.A. Palazzo Cellini – Milano Due 20090 Segrate, tel: 02 21025259 e-mail contatti@mediamond.it ; tariffa inserzioni a pagina colori: €21.000.
Pubblicazione registrata al Tribunale di Milano n° 105 del 14/03/2017.
Stampa: Elcograf S.p.A., via Mondadori 15, Verona

GRUPPO MONDADORI

FIEG Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali ISSN 2532-3539

Gioca con noi!

Usa i tre ingredienti che trovi qui per preparare una ricetta, aggiungine altri per completarla e inviaci la tua creazione. La più bella sarà pubblicata sul prossimo numero





Peperoncino

Un pizzico ci vuole, perché che San Valentino sarebbe senza un tocco piccante? Sta a te scegliere se usarlo fresco, secco o in polvere.

Panna fresca

Dolce e cremosa, è un peccato di gola che si insinua nelle ricette con tante consistenze. Liquida, densa o montata, quale sarà la scelta migliore?

Cioccolato



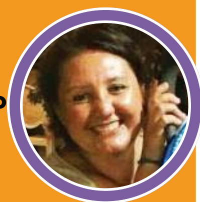
Assolutamente fondente, amaro al punto giusto, è l'autentico protagonista della ricetta... anche se gli altri due ingredienti vorrebbero rubargli la scena.

Come partecipare

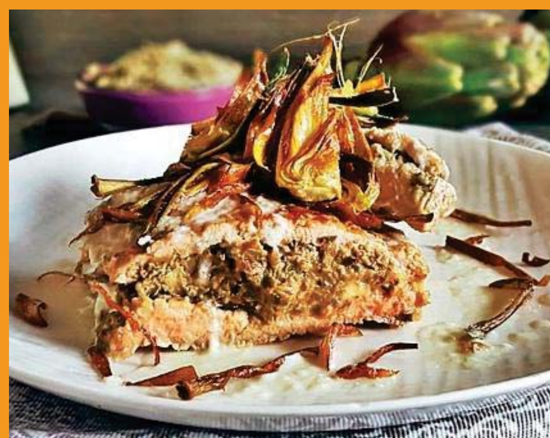
Quando hai preparato la tua ricetta, utilizzando tassativamente gli ingredienti indicati qui sopra, fotografala e scrivi un breve testo, dove racconti quali altri ingredienti occorrono e come cucinarla, un passaggio per volta. Poi inquadra questa pagina con l'**app della Realtà Aumentata** (info a pag. 5) o vai su **www.giallozafferano.it** nello spazio dedicato alla rivista, carica la foto e la ricetta e scrivi due parole su di te. Per esempio puoi raccontarci chi sei e da quale idea nasce il tuo piatto. La ricetta deve arrivare entro il **20 dicembre**. Perché così presto? C'è un motivo: noi della redazione guardiamo tutte le ricette, selezioniamo la più appetitosa, la più bella o la più curiosa e la pubblichiamo sul prossimo numero della rivista.



LA VINCITRICE



Carciofi, pecorino e vitello: è **Lucia Panico** (blog.giallozafferano.it/lucia77) ad aver interpretato al meglio i 3 ingredienti proposti il mese scorso. Pugliese, vive a Milano da quasi 8 anni, dove lavora come infermiera. La sua grande passione è la cucina, tanto che il suo motto è quello del film *Ratatouille*: "il cibo trova sempre coloro che amano cucinare".



Tasche con carciofi stufati e fonduta di pecorino

Per 4 persone
4 fette di fesa di vitello (spesse 1,5 cm e di circa 200 g ciascuna tagliate a tasca) - 4 carciofi - 1 limone - 150 g di robiola - 120 g di pecorino grattugiato - 1,5 dl di latte - 1 scalogno - 1 rametto di rosmarino - farina di riso - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Pulisci i carciofi, eliminando le punte e le foglie più dure. Tagliali a metà, elimina il fieno interno, riducili a spicchietti e trasferiscili man mano in una ciotola con acqua fredda acidulata con succo di limone. Scalda poco extravergine in una padella con lo scalogno tritato, unisci i 2/3 dei carciofi, bagna con poca acqua, chiudi con il coperchio e cuoci per 20 minuti; frullali con il fondo di cottura, e mescolali alla robiola, 40 g di pecorino, sale e pepe.
Farcisci le tasche di vitello con il composto di carciofi e pecorino e chiudi l'apertura con un paio di stecchini. Scalda 2-3 cucchiai di extravergine e il rosmarino in un grande padella antiaderente, disponi le tasche e rosolale a fiamma media sui due lati; abbassa al minimo, chiudi con il coperchio e cuoci per circa 1 ora, bagnando di tanto in tanto con poca acqua, o se vuoi, con poco brodo caldi.
Intanto, metti il latte e il pecorino rimasto in un pentolino e fai sciogliere il formaggio a fuoco basso, mescolando in continuazione con una frusta per evitare che si formino grumi; lascia leggermente ridurre, spegni e tieni in caldo. Sgocciola i carciofi, rimasti, asciugali e passali nella farina di riso. Scalda abbondante olio di semi in una padella a bordi alti e friggi i carciofi per 4-5 minuti. Quando saranno ben croccanti, sgocciolali su carta assorbente da cucina. Regola di sale e pepe le tasche, tagliale a metà e distribuiscile nei piatti. Irrorale con la fonduta di pecorino, completa con i carciofi fritti e servi subito.